Tefal®

INDUCTION

電磁爐

F

GB

D

NL

I

E

P

DK

N

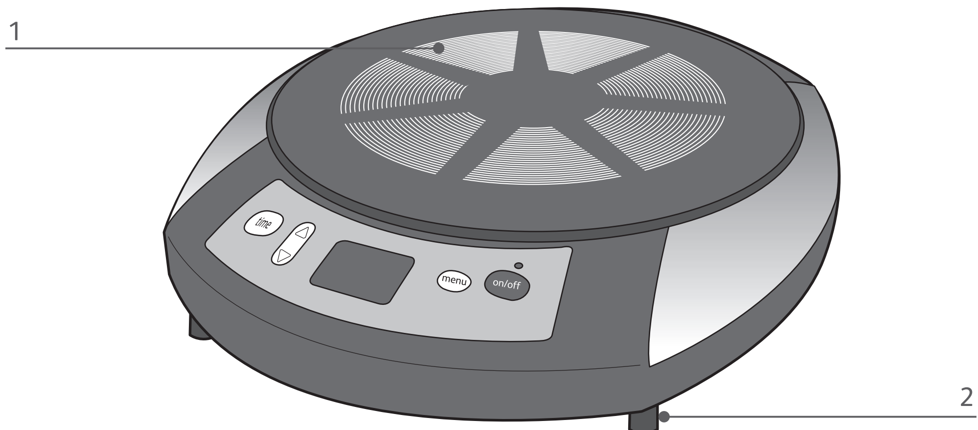
S

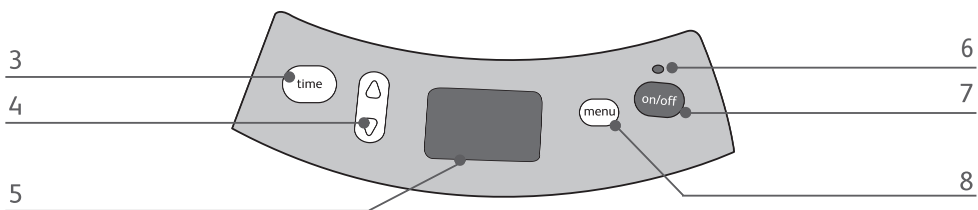
FIN

RC

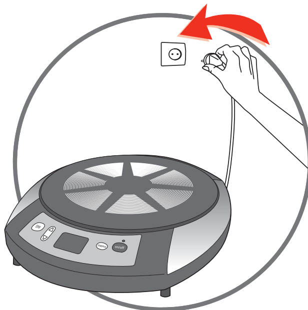


www.tefal.com

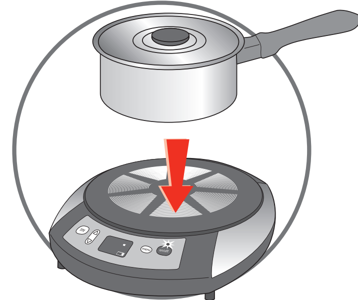

1
time
menu
on/off
2

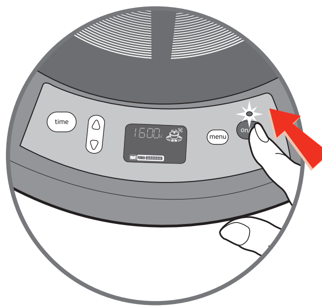

3
time
4
5
menu
on/off
6
7
8

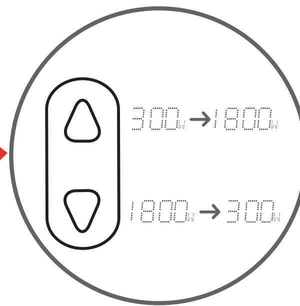
menu HEAT 功能 加熱





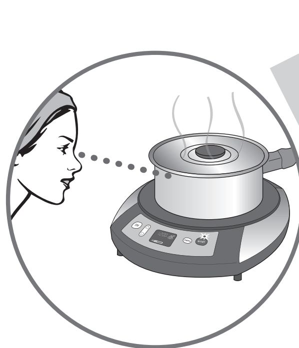




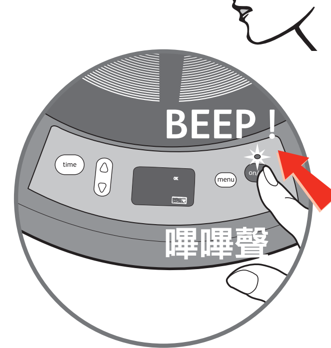




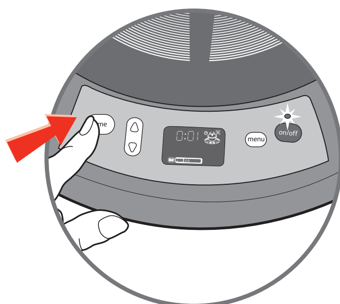


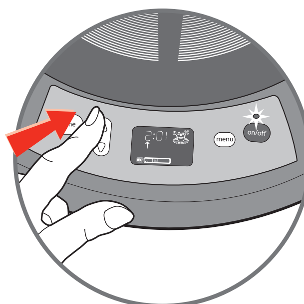






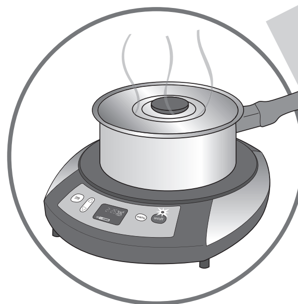
time  時間掣

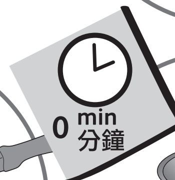


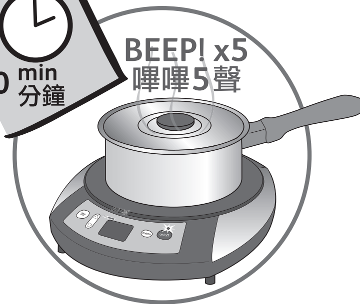














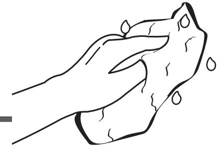


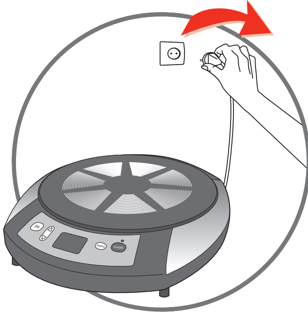
MAX
時間掣
最長

3 h 00 min.
3小時

menu 功能

	300W → 1800W	溫度	time 時間掣
menu HEAT 加熱	300W → 1800W	-	**OK / 適用**
menu SAUTE 嫩煎	300W → 1800W	-	**OK / 適用**
menu FRY 油炸	-	80°C → 260°C	**OK / 適用**
menu BOIL 煲水	1500W	-	**NO / 不適用**
menu RICE 煮飯	1000W	-	**OK / 適用**
menu SOUP 煲湯	1500W	-	**NO / 不適用**
menu STEW 燜燉	300W → 1800W	-	**OK / 適用**
menu BARBECUE 燒烤	-	160°C → 240°C	**OK / 適用**







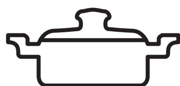




FR

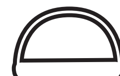
OK

Ø 12-26 cm


Ustensiles en inox


Ustensiles en acier ferrique


Ustensiles en émail ferrique


Ustensiles en fonte

NO


Ustensiles en terre


Ustensiles en en cuivre


Ustensiles en aluminium


Ustensiles à fond concave


Ustensiles sur pieds


Ustensiles avec un diamètre inférieur à 12 cm

Nous vous conseillons de vérifier au moment de l'achat si l'ustensile est compatible avec l'induction.

DESCRIPTION

1. Plaque céramique
2. Pieds
3. Touche de réglage du temps de cuisson
4. Touches de réglage température et/ou puissance
5. Ecran d'affichage du menu, de la température et de la puissance.
6. Voyant de mise sous tension de l'appareil
7. Touche marche / arrêt
8. Touche de sélection du menu

MENUS

Cuisson

Par défaut, la plaque à induction fonctionne avec ce mode de cuisson.

- Après avoir sélectionné ce mode de cuisson, l'icône "HEAT" s'illumine sur l'écran.
- La puissance se règle automatiquement à 1500W mais vous pouvez l'ajuster grâce à la touche de réglage de la puissance de 300W à 1800W.
- Ce mode vous permet également de régler le temps de cuisson en utilisant le bouton de réglage du temps.

Remarque : si vous utilisez la fonction "TIMER", il est important pour des raisons de sécurité, de ne pas laisser l'appareil sans surveillance.

Sauté

- Sélectionnez le mode "SAUTE" en utilisant le bouton Menu.
- Après avoir sélectionné ce mode de cuisson, l'icône "SAUTE" s'illumine sur l'écran.
- La puissance se règle automatiquement à 1200W mais vous pouvez l'ajuster grâce à la touche de réglage de la puissance de 300W à 1800W.
- Ce mode vous permet également de régler le temps de cuisson en utilisant le bouton de réglage du temps.

Remarque : si vous utilisez la fonction "TIMER", il est important pour des raisons de sécurité, de ne pas laisser l'appareil sans surveillance.

Rissolage

- Sélectionnez le mode "FRY" en utilisant le bouton Menu.
- Après avoir sélectionné ce mode de cuisson, l'icône "FRY" s'illumine sur l'écran.
- La température se règle automatiquement à 240°C, mais vous pouvez l'ajuster grâce à la touche de réglage de la température de 80°C à 260°C.
- Ce mode vous permet également de régler le temps de cuisson en utilisant le bouton de réglage du temps.

Remarque : si vous utilisez la fonction "TIMER", il est important pour des raisons de sécurité, de ne pas laisser l'appareil sans surveillance.

Liquides

Cette fonction ne doit être utilisée que pour faire bouillir de l'eau.

- Sélectionnez le mode "BOIL" en utilisant le bouton Menu.
- Après avoir sélectionné ce mode de cuisson, l'icône "BOIL" s'illumine sur l'écran.
- La puissance se règle automatiquement à 1500W. Vous ne pouvez ajuster ni la puissance, ni la température, ni le temps de cuisson.
- Lorsque l'eau atteint 100°C, l'appareil maintient cette température.

Riz

Pour un résultat optimal, nous vous conseillons de laver le riz avant cuisson. Ajoutez un niveau d'eau approprié selon la quantité de riz (1 volume de riz pour 2 - 2,5 volumes d'eau), et couvrez pendant la cuisson. Vous pouvez ajuster la quantité d'eau en fonction de vos goûts. Après cuisson, il est conseillé de laisser reposer le riz pour optimiser le goût et sa texture.

- Sélectionnez le menu "RICE" en utilisant le bouton Menu.
- Après avoir sélectionné ce mode de cuisson, l'icône "RICE" s'illumine sur l'écran.
- Le temps se règle automatiquement à 30 minutes.
- Ce mode vous permet de régler le temps de cuisson en utilisant le bouton de réglage du temps selon la quantité de riz et d'eau.

Remarque : si vous utilisez la fonction "TIMER", il est important pour des raisons de sécurité, de ne pas laisser l'appareil sans surveillance.

Cuisson des soupes

- Sélectionnez le mode “SOUP” en utilisant le bouton Menu.
- Après avoir sélectionné ce mode de cuisson, l’icône “SOUP” s’illumine sur l’écran.
- La puissance se règle automatiquement à 1500W ; l’appareil commence à chauffer et contrôle automatiquement le cycle de cuisson : préchauffage, jusqu’à ébullition, puis mijotage pendant 2h (il est possible que si la température chute trop, l’appareil se remette à chauffer pendant cette période).
- Une fois le mijotage terminé, l’appareil passe en maintien au chaud.
- Le maintien au chaud fonctionne 2h avant de s’éteindre automatiquement (il est possible que si la température chute trop, l’appareil se remette à chauffer pendant cette période). Vous pouvez arrêter le maintien au chaud à tout moment en appuyant sur “ON/OFF”.

Mijotage

- Sélectionnez le mode “STEW” en utilisant le bouton Menu.
- Après avoir sélectionné ce mode de cuisson, l’icône “STEW” s’illumine sur l’écran.
- La puissance se règle automatiquement à 1200W mais vous pouvez l’ajuster grâce à la touche de réglage de la puissance de 300W à 1800W.
- Ce mode vous permet de régler le temps de cuisson en utilisant le bouton de réglage du temps.

Remarque : si vous utilisez la fonction “TIMER”, il est important pour des raisons de sécurité, de ne pas laisser l’appareil sans surveillance.

Barbecue

- Sélectionnez le mode “BARBECUE” en utilisant le bouton Menu.
- Après avoir sélectionné ce mode de cuisson, l’icône “BARBECUE” s’illumine sur l’écran.
- La température se règle automatiquement à 240°C mais vous pouvez l’ajuster grâce à la touche de réglage de la température de 160°C à 240°C.
- Ce mode vous permet de régler le temps de cuisson en utilisant le bouton de réglage du temps.

Remarque : si vous utilisez la fonction “TIMER”, il est important pour des raisons de sécurité, de ne pas laisser l’appareil sans surveillance.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement ces instructions et les conserver soigneusement.

Consignes de sécurité

- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité électromagnétique, Environnement,…).
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par un Centre Service agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non-conforme au mode d'emploi, n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.

Branchement

- Ne pas utiliser l'appareil si celui-ci ou son cordon est défectueux, si l'appareil est tombé et présente des détériorations ou des anomalies de fonctionnement. Dans ces cas, l'appareil doit être envoyé à un centre Service agréé le plus proche de votre domicile.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise relié à la terre.
  Ne pas utiliser de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, utiliser une rallonge en bon état reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Le cordon ne doit jamais être en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.

Fonctionnement

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne pas le laisser à la portée des enfants.
- Attendre le refroidissement complet de l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Utiliser une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau et suffisamment éloignée de toute cuisinière électrique ou à gaz, ou d'un four en fonctionnement. Tenir à une distance minimum de 10 cm du mur sur l'arrière et sur les côtés.
- Ne jamais utiliser l'appareil sur une surface métallique.
- Ne jamais utiliser de feuille de papier aluminium pour la cuisson, et ne jamais placer de produits emballés avec de l'aluminium sur la plaque sous peine de détérioration de l'appareil.
- Ne jamais utiliser à proximité de matières inflammables telles que rideaux, voilages, meubles….
- L'appareil lui-même ne dégage pas de chaleur pendant la cuisson, cependant le récipient contenant les aliments chauds peut transmettre sa chaleur à la plaque céramique. Eviter de toucher la plaque pendant la cuisson, ou après avoir enlevé le récipient.
- Ne pas poser d'ustensiles métalliques tels que fourchettes, couteaux cuillères ou couvercle sur la plaque de cuisson à inductions car ils pourraient chauffer.
- Ne jamais introduire quelque objet que ce soit dans les fentes d'entrée d'air.
- Ne jamais chauffer directement d'objets métalliques sur la plaque.
- Ne jamais faire chauffer un récipient vide.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne jamais tenter de les éteindre avec de l'eau. Couper l'alimentation, étouffer les flammes avec un linge humide.
- Ne jamais faire chauffer de boite de conserve sans les avoirs aux préalables ouvertes.
- Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation.
- Si la plaque céramique est fêlée ou endommagée, éteindre et débrancher l'appareil, et contacter un centre agrée.
- Toute intervention doit être effectuée uniquement par un centre service agrée avec des pièces détachées d'origine.

Participons à la protection de l'environnement !



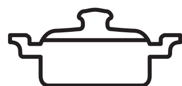
ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

GB

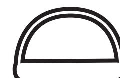
OK

Ø 12-26 cm


Stainless steel cookware
Only use cookware suitable for an induction hob



Cookware including a ferrenc disc


Cast iron cookware

NO


Any pottery


Heat resistant glass ware


Aluminium cookware


Cookware with arc shaped base


Cookware with feet


Ustensils or cookware with a base diameter inferior to / less than 12 cm

We advise you to check at the time of the purchase if the cookware is compatible with induction.

DESCRIPTION

1. Ceramic plate
2. Feet
3. Time setting button
4. Temperature and/or power setting buttons
5. Menu, temperature and power display
6. Switch on indicator light
7. On/ Off switch
8. Menu button

MENUS

Heat

By default, the induction hob works with this mode. When the appliance is switched on, it will be set to "HEAT"" mode by default.

- After selecting this cooking mode, the icon "HEAT" will appear on the display.
- The power will default to 1500W, but you can adjust the power from 300W to 1800W by pressing the power setting button.
- In this mode it's also possible to preset the cooking time with the time setting button.

Note : If you use the "TIMER" function, it is important, for safety reasons that you do not leave the appliance unattended during the cooking operation.

Sauté

- Select the "SAUTE" mode by using the Menu button.
- After selecting this cooking mode, the "SAUTE" icon will appear on the display.
- The power will default to 1200W, but you can adjust the power from 300W to 1800W by pressing the power setting button.
- In this mode it's also possible to preset the cooking time with the time setting button.

Note : If you use the "TIMER" function, it is important, for safety reasons that you do not leave the appliance unattended during the cooking operation.

Fry

- Select the "FRY" mode by using the Menu button.
- After selecting this cooking mode, the icon "FRY" will appear on the display.
- It will default to 240°C, but you can adjust the temperature from 80°C to 260°C by pressing the temperature setting buttons.
- In this mode, it is also possible to preset the cooking time by using the time setting button.

Note : If you use the "TIMER" function, it is important, for safety reasons that you do not leave the appliance unattended during the cooking operation.

Boil

This menu should only be selected to boil water.

- Select the "BOIL" mode by using the Menu button.
- After selecting this cooking mode, the icon "BOIL" will appear on the display.
- The power will default to 1500W. You cannot adjust the power, the temperature, or the cooking time in this mode.
- When the water temperature reaches 100°C, it will remain at this level.

Rice

It is recommended to wash the rice first and then to add an appropriate amount of clean water (1 volume of rice for 2 - 2,5 volumes of water) and cover during cooking. You can adjust the quantity of water according to your taste. After cooking has completed it is recommended to let the rice stand for a while to improve the taste and texture.

- Select the "RICE" mode by using the Menu button.
- The time will default to 30 minutes.
- In this mode it's also possible to preset the cooking time with the time setting button according to the rice and water quantity .

Note : If you use the "TIMER" function, it is important, for safety reasons that you do not leave the appliance unattended during the cooking operation.

GB

Soup

- Select the "SOUP" mode by using the Menu button.
- After selecting this cooking mode, the icon "SOUP" will appear on the display.
- The power will default to 1500W until it boils. The appliance brings the soup to a boil then stews for 2 hours (if the temperature drops during the cycle, the unit will pulse the power).
- Once stewing is completed, the unit will enter in keep warm mode.
- The keep warm mode will be active for up to 2 hours, and will then automatically switch off (if the temperature drops during the cycle, the unit will pulse the power).You may cancel the keep warm mode at any time by pressing the "ON/OFF" button.

Stew

- Select the "STEW" mode by using the Menu button.
- After selecting this cooking mode, the "STEW" icon will appear on the display.
- The power will default to 1200W, but you can adjust the power from 300W to 1800W by pressing the power setting buttons.
- In this mode, it is also possible to preset the cooking time by using the time setting button.

Note : If you use the "TIMER" function, it is important, for safety reasons that you do not leave the appliance unattended during the cooking operation.

Barbecue

- Select the "BARBECUE" mode by using the Menu button.
- After selecting this cooking mode, the "BARBECUE" icon will appear on the display.
- The temperature will default to 240°C, but you can adjust the temperature from 160°C to 240°C by pressing the temperature setting buttons.
- In this mode, it is also possible to preset the cooking time by using the time setting button.

Note : If you use the "TIMER" function, it is important, for safety reasons that you do not leave the appliance unattended during the cooking operation.

SAFETY PRECAUTIONS

Read and follow the instructions for use. Keep them handy for future use.

Safety Instructions

- This appliance complies with the safety regulations and conditions in effect at the time of manufacture.
- Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.
- This appliance is designed for domestic use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the warranty might not apply.

Connecting to the power supply

- Do not use the appliance if:
  - It is faulty or its cord is faulty
  - the appliance has fallen or shows visible damage or does not work properly.
  In these cases, the appliance must be sent to an approved Service Centre. Do not take the appliance apart yourself.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has an earthed plug and is suited to the power of the appliance.
- Make sure that cord never comes into contact with the hot parts of the appliance.
- Do not leave the cord hanging.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.

Conditions for use

- Never leave the appliance in operation unattended.
- Keep out of the reach of children.
- Young children and certain disabled persons who are not familiar with these instructions should only use this appliance under surveillance of a responsible adult.
- Allow the appliance to cool completely before storing or cleaning
- Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reasons
- Do not use the appliance outside and always store in a dry environment
- Place the appliance on a flat, stable, heat resistant surface, far away from ovens, electric or gas burners or any heating source. Keep within a minimum distance of 10 cm of the wall on the back and on sides of the appliance.
- Never place the appliance on an iron plate or iron table during operation.
- Never use aluminium paper during cooking, and never put packaged product with aluminium on the hob to avoid deterioration.
- Never use near flammable materials such as curtains, draperies, cabinets….
- The appliance doesn’t heat up itself during cooking, but the cook pot can transmit heat to the ceramic plate. Avoid touching the hob during cooking, or immediately after having taken off the pan.
- Never touch the hot parts of the appliance when operating. Use the insulated handles to hold the appliance. Keep away any iron accessory (such as forks, knives and so on) that could heat on the induction cooker.
- Never introduce anything in the air vent or air entry. Never obstruct these air entries
- Never put iron ustensils directly on the plate
- Never heat an empty pot
- Should any part of your appliance catch fire, do not attempt to put it out with water. Smother the flames with a wet linen.
- Never heat sealed food such as canned goods without opening them first.
- Always clean the appliance after use
- If the ceramic plate is damaged or cracked, unplug the appliance and contact a service centre immediately.
- Any intervention must be only made by any repairs should be made by an approved service centre.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the warranty might not apply.

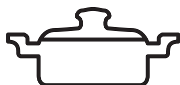
Environment protection first!

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

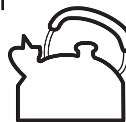
➲ Leave it at a local civic waste collection point.

OK

Ø 12-26 cm


Edelstahltöpfe


Eisenschüsseln


Kessel aus Ferritemail


Pfannen aus Gusseisen

D

NO


Tonwaren aller Art


Hitzebeständiges Glasgeschirr


Behälter aus Aluminium


Behälter mit rundem Boden


Behälter mit Füssen


Gefäße, deren Standfläche einen Durchmesser von unter12 cm besitzt

Es ist empfehlenswert, beim Kauf des Kochgeschirrs darauf zu achten, dass es für Induktionsherde geeignet ist.

BESCHREIBUNG

1. Keramikplatte
2. Füße
3. Timer-Schalter
4. Stufenschalter 300-1800 Watt
5. Display für Menü, Temperatur und Stromversorgung
6. Anzeigelämpchen
7. An/Aus-Schalter
8. Menü-Schalter

MENÜ-MODI

Normales Garen (HEAT)

Das Induktionskochfeld funktioniert standardmäßig in diesem Modus.

- Nach dem Einstellen des "HEAT"-Modus leuchtet auf dem Display das Icon "HEAT" auf.
- Die Leistung geht automatisch auf 1500W, lässt sich aber mit dem Stufenschalter zwischen 300W und 1800W einstellen.
- Außerdem kann die "TIMER"-Funktion benutzt werden. Die Benutzung dieser Funktion ist im Detail im vorherigen Abschnitt erläutert.

Bitte beachten: Bei Benutzung der "TIMER"-Funktion darf das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.

Gulasch (SAUTE)

- Nach dem Einstellen des "SAUTE"-Modus leuchtet auf dem Display das Icon "SAUTE" auf.
- Die Leistung geht automatisch auf 1200W, lässt sich aber mit dem Stufenschalter zwischen 300W und 1800W einstellen.
- In diesem Modus kann die Kochzeit mit dem Timer-Schalter eingestellt werden.

Bitte beachten: Bei Benutzung der "TIMER"-Funktion darf das Gerät aus Sicherheitsgründen während des Kochvorgangs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.

Frittieren (FRY)

- Nach dem Einstellen des "FRY"-Modus leuchtet auf dem Display das Icon "FRY" auf.
- Die Temperatur geht automatisch auf 240°C, kann aber gegebenenfalls zwischen 80°C und 260°C eingestellt werden.
- Die Temperatur kann während des Garvorgangs jederzeit verändert werden.

Bitte beachten: Außerdem kann die "TIMER"-Funktion benutzt werden. Die Benutzung dieser Funktion ist im Detail im vorherigen Abschnitt erläutert

Wasser erhitzen (BOIL)

Diese Funktion darf nur zum Erhitzen von Wasser benutzt werden.

- Nach dem Einstellen des "BOIL"-Modus leuchtet auf dem Display das Icon "BOIL" auf.
- Die Leistung geht automatisch auf 1500W. Es können weder Leistung noch Temperatur noch Kochzeit eingestellt werden.
- Wenn das Wasser 100°C heiß ist, hält das Gerät diese Temperatur.

Reis (RICE)

Waschen Sie den Reis zuerst und geben Sie anschließend die gewünschte Menge Wasser hinzu (1 Volumen Reis auf 2 bis 2,5 Volumen Wasser) und kochen Sie ihn mit aufgesetztem Deckel. Es kann sein, dass Wasser nachgefüllt werden muss, da das Gerät sehr wirksam arbeitet und der Reis mehr oder weniger Wasser aufnimmt (bei der ersten Benutzung sollten Sie mehr Wasser beifügen als bei anderen Geräten).
Nach dem Garen sollte man den Reis etwas ruhen lassen, um seinen Geschmack und seine Konsistenz zu optimieren.

- Nach dem Einstellen des "RICE"-Modus leuchtet auf dem Display das Icon "RICE" auf.
- Die automatisch eingestellte Zeit beträgt 30 Minuten.
- In diesem Modus kann die Kochzeit je nach Menge an Reis und Wasser mit dem Timer-Schalter eingestellt werden

Bitte beachten: Bei Benutzung der "TIMER"-Funktion darf das Gerät aus Sicherheitsgründen während des Kochvorgangs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.

Suppen (SOUP)

- Nach dem Einstellen des "SOUP"-Modus leuchtet auf dem Display das Icon "SOUP" auf.
- Die Leistung geht automatisch auf 1500W und das Gerät heizt sich auf. Wenn die Suppe zu kochen beginnt, schaltet das Gerät automatisch 2 Stunden lang in den Köchel-Zyklus (Wenn die Temperatur zu stark abfällt, beginnt das Gerät während dieser Zeit erneut zu heizen).
- Wenn der Köchel-Zyklus zu Ende ist, geht das Gerät in die Warmhaltefunktion über.
- Die Warmhaltefunktion wird 2 Stunden lang aufrechterhalten und danach schaltet sich das Gerät automatisch ab (Wenn die Temperatur zu stark abfällt, beginnt das Gerät während dieser Zeit erneut zu heizen). Die Warmhaltefunktion kann jederzeit am "ON/OFF" Schalter abgestellt werden.

Eintopf (STEW)

- Nach dem Einstellen des "STEW"-Modus leuchtet auf dem Display das Icon "STEW" auf.
- Die Temperatur geht automatisch auf 1200W, lässt sich aber mittels des Stufenschalters nach oben und unten zwischen 300W und 1800W einstellen.
- Außerdem kann die "TIMER"-Funktion benutzt werden. Die Benutzung dieser Funktion ist im Detail im vorherigen Abschnitt erläutert.

Bitte beachten: Bei Benutzung der "TIMER"-Funktion darf das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.

Barbecue

- Nach dem Einstellen des "BARBECUE"-Modus leuchtet auf dem Display das Icon "BARBECUE" auf.
- Die Temperatur geht automatisch auf 240°C, lässt sich aber mittels des Stufenschalters nach oben und unten zwischen 160°C und 240°C einstellen.
- Außerdem kann die "TIMER"-Funktion benutzt werden. Die Benutzung dieser Funktion ist im Detail im vorherigen Abschnitt erläutert.

Bitte beachten: Bei Benutzung der "TIMER"-Funktion darf das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und heben Sie sie leicht zugänglich auf.
- Eine unsachgemäßer Verwendung entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung und die Garantie erlicht
- Das Gerät ist nur für den privaten Hausgebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber.
- Personen (einschließlich Kinder)die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzten, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzten.
- Versichern Sie sich vor dem Anschluss, dass der Anschlusswert Ihres Gerätes mit der auf Ihrem Stromzähler angegebenen Spannung übereinstimmt
- Bei fehlerhaftem Anschluss erlicht die Garantie.
- Das Gerät darf nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden . Zuleitung vollständig abwickeln.
- Bei Verwendung einer Verlängerungsschnur, muss diese einen Stecker mit Erdung aufweisen und sie muss so verlegt werden das niemand darüber stolpern kann.
- Das Gerät die Zuleitung und den Stecker niemals in Wasser oder in ein andere Flüssigkeit tauchen.
- Lassen Sie die Zuleitung niemals in die Nähe oder in Berührung mit heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
- Lassen Sie die Zuleitung niemals runter hängen und ziehen Sie den Stecker niemals am Kabel aus der Steckdose.
- Bei Geräten mit einer losen Zuleitung darf nur die originale Zuleitung verwendet werden.
- Überprüfen Sie das Netzkabel in regelmäßigen Abständen auf Beschädigungen. Ist es beschädigt, so darf das Gerät nicht benutzt werden.
- Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt ist, so muss es aus Sicherheitsgründen durch den Hersteller oder seinem Kundendienst ersetzt werden. Verlegen Sie die Zuleitung nie unter dem Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, flache, stabile, hitzebeständige und gegen Wasserspritzer geschützte Unterlage. Stellen Sie das Gerät nicht auf weiche Unterlagen
- Benutzen Sie das Gerät niemals auf einer Metallfläche.
- Verwenden Sie niemals Alufolie oder in Alufolie verpackte Lebensmittel auf dem Gerät, andernfalls könnte das Gerät Schäden davon tragen.
- Zwischen dem Gerät und der Wand muss ein Mindestabstand von 10 cm. eingehalten werden.
- Benutzen Sie Ihr Gerät niemals, wenn es gefallen ist , sichtbare Schäden aufweist oder nicht fehlerfrei funktioniert.
- Ist die Oberfläche des Induktionsfeldes gerissen, muss das Gerät ausgeschaltet und der Stecker gezogen werden, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Löffel, Gabeln oder Deckel dürfen nicht auf die Kochplatte gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Machen Sie keine Konservendosen warm ohne diese vorher zu öffnen.
- Lebensmittel können ihre Hitze an die Keramikplatte weiterleiten. Berühren Sie deshalb die Platte während des Garvorgangs und nach dem abnehmen des Kochgeschirrs nicht.
- Stecken Sie keine Objekte in die Belüftungsschlitze.
- Stellen Sie das Gerät nie in die Nähe oder unter leicht entflammbare Gegenstände (z. B. Gardinen, Vorhänge).
- Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie , die Flammen nicht mit Wasser zu löschen, sondern ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie sie mit einem feuchten Tuch.
- Lassen Sie das Gerät niemals ohne Aufsicht in Betrieb.
- Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.
- Nach gebrauch Stecker ziehen.
- Lassen Sie Ihr Gerät vollständig abkühlen bevor Sie es wegräumen.
- Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Pflege durch den Kunden, muss durch den Kundendienst erfolgen.

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

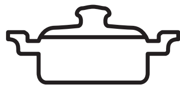
ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

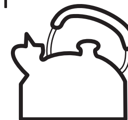


OK

Ø 12-26 cm


RVS kookgerei


Stalen kookgerei


Emaille kookgerei


Gietijzeren kookgerei

NO

NL


Aardewerken kookgerei


Koperen kookgerei


Aluminium kookgerei


Kookgerei met holle bodem


Kookgerei op poten


Kookgerei met een diameter kleiner dan 12 cm

Wij raden aan op het moment van aanschaf te controleren of het kookgerei met inductie compatibel is.

BESCHRIJVING

1. Ceramische kookplaat
2. Poten
3. Afstelknop kooktijd
4. Afstelknoppen temperatuur en/of vermogen
5. Display menu, temperatuur en vermogen
6. Spanningsverklikker van het apparaat
7. Aan/uit knop
8. Menu selectieknop

MENUFUNCTIES

Normale bakfunctie

De inductie kookplaat functioneert standaard met deze modus.

- Na de functie “HEAT” geselecteerd te hebben, wordt de icoon “HEAT” op de display verlicht.
- Het vermogen gaat automatisch op 1500W staan, maar u kunt het vermogen aanpassen tussen 300W en 1800W met behulp van de knop met de pijlen omhoog of omlaag.
- Het is verder mogelijk de functie “TIMER” te gebruiken. Zie voor het gebruik van deze functie de details in het voorafgaande gedeelte.

Opmerking: indien u de functie “TIMER” gebruikt, is het uit veiligheidsoverwegingen belangrijk het apparaat niet zonder toezicht te laten.

Braadfunctie

- Na de functie “SAUTE” geselecteerd te hebben, wordt de icoon “SAUTE” op de display verlicht.
- Het vermogen gaat automatisch op 1200W staan, maar u kunt het vermogen aanpassen tussen 300W en 1800W met behulp van de knop met de pijlen omhoog of omlaag.
- Het is verder mogelijk de functie “TIMER” te gebruiken. Zie voor het gebruik van deze functie de details in het voorafgaande gedeelte.

Opmerking: indien u de functie “TIMER” gebruikt, is het uit veiligheidsoverwegingen belangrijk het apparaat niet zonder toezicht te laten.

Fry

- Na de functie “FRY” geselecteerd te hebben, wordt de icoon “FRY” op de display verlicht.
- De temperatuur gaat automatisch op 240°C staan, maar u kunt deze, indien nodig, aanpassen tussen 80°C en 260°C.
- Het is verder mogelijk de functie “TIMER” te gebruiken. Zie voor het gebruik van deze functie de details in het voorafgaande gedeelte.

Opmerking: indien u de functie “TIMER” gebruikt, is het uit veiligheidsoverwegingen belangrijk het apparaat niet zonder toezicht te laten.

Boil

Deze functie dient uitsluitend voor het koken van water gebruikt te worden.

- Na de functie “BOIL” geselecteerd te hebben, wordt de icoon “BOIL” op de display verlicht.
- Het vermogen gaat automatisch op 1500 W staan. U kunt het vermogen niet veranderen, evenmin als de temperatuur en de kooktijd.
- Wanneer het water 100°C bereikt, houdt het apparaat deze temperatuur.

Rijst

Afhankelijk van de hoeveelheid rijst voegt u water toe (2-2,5 kopjes water voor 1 kopje rijst) en kookt u de rijst in een pan met deksel. U kunt wat meer of wat minder water toevoegen, afhankelijk van uw persoonlijke smaak. Als de rijst gaar is, laat u het een tijdje staan totdat de smaak en de samenstelling van de rijstkorrels optimaal zijn.

- Na de functie “RICE” geselecteerd te hebben, wordt de icoon “RICE” op de display verlicht.
- De tijdsklok is automatisch afgesteld op 30 minuten.
- Het is verder mogelijk de functie “TIMER” te gebruiken. Zie voor het gebruik van deze functie de details in het voorafgaande gedeelte.

Opmerking: indien u de functie “TIMER” gebruikt, is het uit veiligheidsoverwegingen belangrijk het apparaat niet zonder toezicht te laten.

Soup

- Na de functie "SOUP" geselecteerd te hebben, wordt de icoon "SOUP" op de display verlicht.
- Het vermogen gaat automatisch op 1500 W staan en het apparaat wordt warm. Wanneer de soep eenmaal begint te koken, gaat het apparaat automatisch over op een zachte kookcyclus, die 2 uur duurt. (Het is mogelijk dat de temperatuur te snel daalt, het apparaat zal dan tijdens deze periode opnieuw verwarmen).
- Wanneer het zachte koken klaar is, gaat het apparaat automatisch over op de warmhoudfunctie.
- De warmhoudfunctie werkt 2 uur, alvorens automatisch uit te schakelen. (Het is mogelijk dat de temperatuur te snel daalt, het apparaat zal dan tijdens deze periode opnieuw verwarmen). U kunt de warmhoudfunctie op ieder moment uitschakelen door op "ON/OFF" te drukken.

Stew

- Na de functie "STEW" geselecteerd te hebben, wordt de icoon "STEW" op de display verlicht.
- Het vermogen gaat automatisch op 1200W staan, maar u kunt het vermogen aanpassen tussen 300W en 1800W met behulp van de knop met de pijlen omhoog of omlaag.
- Het is verder mogelijk de functie "TIMER" te gebruiken. Zie voor het gebruik van deze functie de details in het voorafgaande gedeelte.

Opmerking: indien u de functie "TIMER" gebruikt, is het uit veiligheidsoverwegingen belangrijk het apparaat niet zonder toezicht te laten.

Barbecue

- Na de functie "BARBECUE" geselecteerd te hebben, wordt de icoon "BARBECUE" op de display verlicht.
- De temperatuur gaat automatisch op 240°C staan, maar u kunt de temperatuur aanpassen tussen 160°C en 240°C met behulp van de knop met de pijlen omhoog of omlaag.
- Het is verder mogelijk de functie "TIMER" te gebruiken. Zie voor het gebruik van deze functie de details in het voorafgaande gedeelte.

Opmerking: indien u de functie "TIMER" gebruikt, is het uit veiligheidsoverwegingen belangrijk het apparaat niet zonder toezicht te laten.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees deze instructies aandachtig door en bewaar ze zorgvuldig.

Veiligheidsvoorschriften

- Voor uw veiligheid beantwoordt dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning en Elektromagnetische Compatibiliteit, Milieu…).
- Controleer of de netspanning overeenkomt met die op het apparaat vermeld staat (wisselstroom).
- Rekening houdend met de grote verscheidenheid aan geldende normen, dient u het apparaat door een erkende Servicedienst te laten controleren als u het in een ander land gebruikt dan waar u het gekocht heeft.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, in geval van bedrijfsmatig gebruik of een gebruik waarvoor het apparaat niet geschikt is, of dat niet overeenkomt met de gebruiksaanwijzing kan de aansprakelijkheid van de fabrikant niet in het geding zijn en is de garantie niet geldig.
- Recycling aan het einde van de levensduur: Uw apparaat bevat talrijke materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling. Breng het naar een verzamelpunt of anders naar een erkend servicecentrum voor de juiste verwerking hiervan.

Aansluiting

- Het apparaat niet gebruiken wanneer dit, of het netsnoer, defect is of wanneer het apparaat gevallen is en schade of een storing vertoont. In dat geval moet het apparaat naar een erkend Servicestation zo dicht mogelijk bij u in de buurt gebracht worden
- Steek de stekker altijd in een geaard stopcontact.
- Geen verlengsnoeren gebruiken. Indien u hiervoor de verantwoordelijkheid op u neemt, gebruik dan een in goede staat verkerend geaard verlengsnoer dat voor het vermogen van het apparaat geschikt is.
- Het snoer mag niet in contact komen met de warme oppervlakken van het apparaat.
- Het snoer niet laten hangen.
- De stekker van het apparaat niet uit het stopcontact halen door aan het snoer te trekken.

Werking

- Nooit het apparaat zonder toezicht laten werken.
- Buiten bereik van kinderen houden.
- Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het apparaat reinigt of opbergt.
- Nooit het apparaat onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Het apparaat niet buitenshuis gebruiken.
- Gebruik een stabiel, vlak werkblad, ver van waterspatten en voldoende uit de buurt van een op elektriciteit of gas werkend fornuis of een werkende oven. Zorg dat er aan de achterzijde en aan de zijkanten 10 cm ruimte ten opzichte van de muur is.
- Nooit het apparaat op een metalen oppervlak gebruiken.
- Nooit aluminiumfolie gebruiken voor het bakken en nooit in aluminiumfolie verpakte producten op de plaat zetten, om het apparaat niet te beschadigen.
- Nooit in de buurt van ontvlambare materialen gebruiken, zoals gordijnen, vitrage, meubels….
- Het apparaat geeft zelf geen warmte af tijdens het koken, maar de pan waarin de warme etenswaren zitten, kan zijn warmte doorgeven aan de keramische plaat. Vermijd om tijdens het koken of na het verwijderen van de pan de plaat aan te raken.
- Plaats geen metalen voorwerpen op de inductie kookplaat, zoals vorken, messen, lepels of deksels, aangezien deze heet kunnen worden.
- Steek nooit wat voor voorwerp dan ook in de gleuven van de luchtinlaat.
- Nooit rechtstreeks metalen voorwerpen op de plaat verwarmen.
- Nooit een lege pan verwarmen.
- Probeer bij brand nooit de vlammen te blussen met water. Haal de stekker uit het stopcontact en doof de vlammen met een vochtige doek.
- Nooit een conservenblik verwarmen dat u niet van tevoren heeft geopend.
- Maak na ieder gebruik het apparaat zorgvuldig schoon.
- Indien de keramische plaat gebarsten of beschadigd is, schakel dan het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een erkende Servicedienst.
- Ingrepen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een erkende Servicedienst, met behulp van originele onderdelen.

Wees vriendelijk voor het milieu !

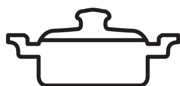
ⓘ Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

➲ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.



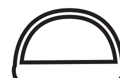
OK

Ø 12-26 cm


Utensili d'acciaio inox


Utensili di ferro


Bollitori di ferro-smalto


Utensili di ghisa

NO


Utensili di terracotta


Utensili di vetro resistente al calore


Utensili d'alluminio

I


arrotondato


Contenitori con piedini


Utensili con base di diametro inferiore a 12 cm

Al momento dell'acquisto degli utensili vi consigliamo di verificare che siano compatibili con l'induzione

DESCRIZIONE

1. Piatto di ceramica
2. Piedini
3. Pulsante selezione tempo di cottura
4. Pulsanti selezione temperatura e/o potenza
5. Display menu, temperatura e
6. Spia di funzionamento
7. Interruttore on/off
8. Pulsante menu

LE MODALITÀ DEL MENU

Cottura normale

In mancanza, la piastra ad induzione funzione con questa modalità.

- Dopo aver selezionato la modalità "HEAT", l'icona "HEAT" si illumina sul display.
- La potenza preimpostata è di 1500W, in questa modalità potete regolare la potenza da 300 W a 1800W utilizzando il tasto con le frecce su o giù.
- È possibile anche utilizzare la funzione "TIMER". Per l'utilizzo di questa funzione, consultate le istruzioni nella sezione precedente.

Attenzione: per ragioni di sicurezza, non lasciate l'apparecchio senza sorveglianza se utilizzate la funzione "TIMER".

"SAUTE" (rosolare velocemente a fuoco alto)

- Dopo aver selezionato la modalità "SAUTE", l'icona "SAUTE" si illumina sul display.
- La potenza preimpostata è di 1200W, in questa modalità potete regolare la potenza da 300 W a 1800W utilizzando il tasto con le frecce su o giù.
- È possibile anche utilizzare la funzione "TIMER". Per l'utilizzo di questa funzione, consultate le istruzioni nella sezione precedente.

Attenzione: per ragioni di sicurezza, non lasciate l'apparecchio senza sorveglianza se utilizzate la funzione "TIMER".

Fry (friggere)

- Dopo aver selezionato la modalità "FRY", l'icona "FRY" si illumina sul display.
- La temperatura si imposta automaticamente a 240°C, ma potete regolarla da 80°C a 260°C.
- È possibile anche utilizzare la funzione "TIMER". Per l'utilizzo di questa funzione, consultate le istruzioni nella sezione precedente.

È possibile anche utilizzare la funzione "TIMER". Per l'utilizzo di questa funzione, consultate le istruzioni nella sezione precedente.

Boil (bollire)

Utilizzate questa funzione unicamente per far bollire dell'acqua.

- Dopo aver selezionato la modalità "BOIL", l'icona "BOIL" si illumina sul display.
- La potenza si imposta automaticamente a 1500 W. Non potete regolare nè la potenza, nè la temperatura, né il tempo di cottura
- Quando l'acqua raggiunge i 100°C, l'apparecchio mantiene questa temperatura.

Riso

Si consiglia di lavare prima il riso e di aggiungere poi la quantità d'acqua appropriata (1 volume di riso per 2 – 2,5 volumi d'acqua) e coprire durante la cottura. Si raccomanda di regolare il livello d'acqua necessario (al primo utilizzo aggiungete più acqua rispetto ad altri apparecchi), prendendo in considerazione la resa del prodotto e le diverse capacità del riso di assorbire l'acqua.
Dopo la cottura, lasciate riposare il riso per preservarne il gusto e la consistenza.

- Dopo aver selezionato la modalità "RICE", l'icona "RICE" si illumina sul display.
- Il tempo si imposta automaticamente a 30 minuti.
- È possibile anche utilizzare la funzione "TIMER". Per l'utilizzo di questa funzione, consultate le istruzioni nella sezione precedente.

Attenzione: per ragioni di sicurezza, non lasciate l'apparecchio senza sorveglianza se utilizzate la funzione "TIMER".

Soup (minestra)

- Dopo aver selezionato la modalità “SOUP”, l'icona “SOUP” si illumina sul display.
- La potenza si imposta automaticamente a 1500W e l'apparecchio inizia a scaldare. Da quando la minestra inizia a bollire, l'apparecchio passa automaticamente in ciclo di cottura lenta per 2 ore (se la temperatura precipita, l'apparecchio riprende a scaldare durante le 2 ore).
- Al termine della cottura lenta, l'apparecchio passa automaticamente alla funzione di mantenimento al caldo.
- La funzione di mantenimento al caldo dura circa 2 ore prima di spegnersi automaticamente (se la temperatura precipita, l'apparecchio riprende a scaldare durante le 2 ore). Potete interrompere la funzione di mantenimento al caldo in ogni momento premendo “ON/OFF”.

Stew (stufare)

- Dopo aver selezionato la modalità “STEW”, l'icona “STEW” si illumina sul display.
- La potenza si imposta automaticamente a 1200 W. Per regolarla (da 300 W a 1800 W) utilizzate il tasto con le frecce su o giù.
- È anche possibile utilizzare la funzione “TIMER”. Per l'utilizzo di questa funzione, consultate le istruzioni nella sezione precedente.

Attenzione: per ragioni di sicurezza, non lasciate l'apparecchio senza sorveglianza se utilizzate la funzione “TIMER”.

I

Barbecue

- Dopo aver selezionato la modalità “BARBECUE”, l'icona “BARBECUE” si illumina sul display.
- La temperatura si imposta automaticamente a 240°C. Per regolarla (da 160°C a 240°C) utilizzate le frecce su o giù.
- È possibile anche utilizzare la funzione “TIMER”. Per l'utilizzo di questa funzione, consultate le istruzioni nella sezione precedente.

Attenzione: per ragioni di sicurezza, non lasciate l'apparecchio senza sorveglianza se utilizzate la funzione “TIMER”.

CONSIGLI DI SICUREZZA

Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle con cura.

Consigli di sicurezza

- Per garantire la vostra sicurezza, l'apparecchio è conforme alle norme e ai regolamenti vigenti (direttive sulla bassa tensione, compatibilità elettromagnetica, ambiente…).
- Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio (corrente alternata).
- Tenuto conto della differenza delle norme in vigore, se questo apparecchio viene utilizzato in un paese diverso da quello nel quale è stato acquistato, è necessario farlo verificare da un centro di assistenza autorizzato.
- Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per un uso domestico; qualsiasi utilizzo professionale, non appropriato o non conforme alle istruzioni per l'uso non vincolerà il produttore ad alcuna responsabilità o garanzia.
- Riciclaggio del prodotto non più utilizzabile: il vostro apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili. Lasciatelo in un punto di raccolta oppure in un centro assistenza autorizzato affinché venga smaltito nel modo più opportuno.

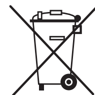
Collegamento

- Non utilizzare l'apparecchio se lo stesso o il cavo di alimentazione sono danneggiati o se l'apparecchio è caduto e presenta danni o anomalie di funzionamento. In questi casi, l'apparecchio deve essere inviato al centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino.
- Collegare sempre l'apparecchio a una presa di corrente con messa a terra.
- Non utilizzare prolunghe elettriche. Assumendosene la responsabilità, utilizzare una prolunga in buono stato, con messa a terra e adatta alla potenza dell'apparecchio.
- Il cavo non deve mai trovarsi a contatto con le superfici calde dell'apparecchio.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione.
- Evitare di scollegare l'apparecchio tirando il cavo.

Funzionamento

- Non lasciare mai l'apparecchio in funzione senza sorveglianza.
- Non lasciare l'apparecchio alla portata dei bambini.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o riporlo.
- Non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
- Utilizzare una superficie di lavoro stabile, piana e al riparo da eventuali schizzi d'acqua e sufficientemente lontano da cucine elettriche o a gas o da un forno in funzione. Predisporre una distanza minima di 10 cm dal muro sul retro e sui lati.
- Non utilizzare mai l'apparecchio su una superficie metallica.
- Non utilizzare mai della carta d'alluminio per la cottura né porre prodotti avvolti nella carta alluminio sulla piastra per non rischiare di deteriorare l'apparecchio.
- Non utilizzare mai a prossimità di materiale infiammabile come tende, tendaggi, mobili, ecc.
- L'apparecchio non emette calore durante la cottura tuttavia, il recipiente contenente gli alimenti caldi può trasmettere il proprio calore alla piastra ceramica. Evitare di toccare la piastra durante la cottura o dopo aver tolto il recipiente.
- Non posare utensili metallici come forchette, coltelli, cucchiai o coperchio sulla piastra di cottura a induzione perché potrebbero riscaldarsi.
- Non introdurre mai nessun oggetto nelle prese d'aria.
- Non riscaldare mai direttamente oggetti metallici sulla piastra.
- Non riscaldare mai un recipiente vuoto.
- Non tentare in nessun caso di spegnere con acqua eventuali fiamme scaturite da componenti del prodotto. Scollegare l'apparecchio e soffocare le fiamme con un panno umido.
- Non riscaldare mai i barattoli di cibi confezionati senza averli prima aperti.
- Pulire con cura l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- Se la piastra ceramica è incrinata o danneggiata, spegnere e scollegare l'apparecchio e contattare un centro di assistenza autorizzato.
- Qualsiasi intervento deve essere effettuato esclusivamente da un centro di assistenza autorizzato con pezzi di ricambio originali.

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

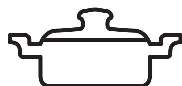



ⓘ Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.

➲ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

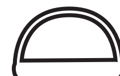
OK

Ø 12-26 cm


Olla de acero inoxidable


Plato de hierro


hervidor de acero esmaltado


Sartén de aluminio fundido

NO


Cualquier cerámica


Envase de Cristal a prueba de calor


Envase hecho de aluminio


Envase con base de arco


Soporte del envases con pies


Utensilio con diámetro base de no mas de 12 cm

E

Te aconsejamos comprobar en el momento de la compra del utensilio si es apto para inducción.

DESCRIPCIÓN

1. Plato de cerámica
2. Pies
3. Botón ajuste de tiempo
4. Selector de temperatura y potencia
5. Menú pantalla indicadora de temperatura y potencia
6. Indicador de luz
7. Interruptor ON/OFF
8. Botón Menú

MODOS MENÚ

Cocción normal

Por defecto, este es el modo en que funciona la placa de inducción.

- Después de haber seleccionado el modo "HEAT", el icono "HEAT" se encenderá en la pantalla.
- La potencia por defecto es 1500W, pero puede ajustarse desde 300W hasta 1800W presionando el botón de ajuste de potencia.
- Se puede utilizar también la función "TIMER". Para utilizar esta función, ver los detalles en la parte anterior.

Observación: Si utiliza la función "TIMER", es importante por razones de seguridad, no dejar el aparato sin vigilancia.

Salteado

- Después de haber seleccionado el modo "SAUTE", el icono "SAUTE" se encenderá en la pantalla.
- La potencia por defecto es 1200W, pero puede ajustarse desde 300W hasta 1800W presionando el botón de ajuste de potencia.
- Se puede utilizar también la función "TIMER". Para utilizar esta función, ver los detalles en la parte anterior.

Observación: Si utiliza la función "TIMER", es importante por razones de seguridad, no dejar el aparato sin vigilancia.

Freír

- Después de haber seleccionado el modo "FRY", el icono "FRY" se encenderá en la pantalla.
- La temperatura es por defecto a 240°C, pero puede ajustarla si fuera necesario de 80°C a 260°C.
- Se puede utilizar también la función "TIMER". Para utilizar esta función, ver los detalles en la parte anterior.

Observación: Si utiliza la función "TIMER", es importante por razones de seguridad, no dejar el aparato sin vigilancia.

Hervir

Está función sólo debe utilizarse para hervir el agua.

- Después de haber seleccionado la función "BOIL", el icono "BOIL" se encenderá en la pantalla.
- La potencia es por defecto a 1500 W. No se puede ajustar ni la potencia, ni la temperatura, ni el tiempo de cocción.
- Cuando el agua alcanza los 100°C, el aparato mantendrá esta temperatura.

Arroz

Le recomendamos que primero lave el arroz y a continuación añada la cantidad de agua adecuada ((1 taza de arroz para 2- 2,5 tazas de agua) y cubrir durante la cocción. Debido a la eficacia del producto y a que el arroz puede absorber diferentes niveles de agua, se recomienda ajustar el nivel de agua necesaria (para la primera utilización, le recomendamos añadir más agua que para otros aparatos).

Después de la cocción, es aconsejable dejar reposar el arroz para optimizar el sabor y la textura del arroz.

- Después de haber seleccionado la función "RICE", el icono "RICE" se encenderá en la pantalla.
- El tiempo por defecto es 30 minutos.
- Con este modo también es posible ajustar el tiempo de cocción con el botón de ajuste de tiempo, según la cantidad de arroz y de agua.

Observación: Si utiliza la función "TIMER", es importante por razones de seguridad, no dejar el aparato sin vigilancia.

Sopa

- Después de haber seleccionado la función "SOUP", el icono "SOUP" se encenderá en la pantalla.
- La potencia es por defecto a 1500 W y comienza automáticamente a calentar. Una vez que la sopa entra en ebullición, el aparato pasa automáticamente al ciclo de cocción a fuego lento durante 2 horas. (Es posible que si la temperatura desciende demasiado, el aparato comience a calentar de nuevo durante este periodo).
- Una vez que la cocción a fuego lento haya terminado, el aparato pasa a la función de mantenimiento en caliente.
- La función mantenimiento en caliente dura 2h antes de apagarse automáticamente. (Es posible que si la temperatura desciende demasiado, el aparato comience a calentar de nuevo durante este periodo). Puede parar la función mantenimiento en caliente en cualquier momento presionando el botón "ON/OFF".

Guisados

- Después de haber seleccionado el modo "STEW", el icono "STEW" se encenderá en la pantalla.
- La potencia se determina automáticamente a 1200W pero puede ajustarse desde 300W a 1800W utilizando el botón con las flechas arriba o abajo.
- Se puede utilizar también la función "TIMER". Para utilizar esta función, ver los detalles en la parte anterior.

Observación: si utiliza la función "TIMER", es importante por razones de seguridad, no dejar el aparato sin vigilancia.

E

Barbacoa

- Después de haber seleccionado el modo "BARBECUE", el icono "BARBECUE" se encenderá en la pantalla.
- La temperatura es por defecto 240°C pero puede ajustarse desde 160°C a 240°C utilizando el botón con las flechas arriba o abajo
- Se puede utilizar también la función "TIMER". Para utilizar esta función, ver los detalles en la parte anterior.

Observación: si utiliza la función "TIMER", es importante por razones de seguridad, no dejar el aparato sin vigilancia.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Leer atentamente estas instrucciones y conservarlas cuidadosamente.

Consejos de seguridad

- Para su seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad electromagnética, Medio Ambiente,…).
- Comprobar que la tensión de la red corresponde con la indicada en el aparato (corriente alterna).
- Debido a la diversidad de normas en vigor, si el aparato se utiliza en otro país diferente al de la compra, deberá revisarlo un Servicio Técnico Autorizado.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para un uso doméstico, cualquier utilización profesional, no apropiada o no conforme al modo de empleo, no compromete la responsabilidad ni la garantía del fabricante.
- Reciclado del producto al final de la vida del aparato: el aparato contiene numerosos materiales valorizables o reciclables. Llévelo a un punto de recogida o en su defecto a un Servicio Técnico Autorizado para que realice su tratamiento.

Conexión

- No utilizar el aparato si éste o el cable está defectuoso, si el aparato se ha caído o presenta deterioros o anomalías de funcionamiento. En estos casos, el aparato debe enviarse al Servicio Técnico Autorizado más próximo a su domicilio.
- Conectar siempre el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- No utilizar alargador. Si asume la responsabilidad, utilizar un alargador en buen estado con toma de tierra y adaptado a la potencia del aparato.
- El cable nunca debe estar en contacto con las superficies calientes del aparato.
- No dejar colgando el cable.
- No desconectar el aparato tirando del cable.

Funcionamiento

- Nunca dejar el aparato sin vigilancia cuando esté funcionando.
- No dejarlo al alcance de los niños.
- Esperar a que el aparato se haya enfriado por completo antes de limpiarlo o guardarlo.
- Nunca sumergir el aparato en agua o en otro líquido.
- No utilizar el aparato en el exterior.
- Utilizar una superficie de trabajo estable, plana, protegida de las salpicaduras de agua y suficientemente alejada de cualquier cocina eléctrica o de gas, o de un horno en funcionamiento. Mantener una distancia mínima con la pared de 10 cm con respecto a la parte posterior y a los lados.
- Nunca utilizar el aparato sobre una superficie metálica.
- Nunca utilizar papel de aluminio para la cocción y nunca colocar productos embalados con aluminio sobre la placa con riesgo de deteriorar el aparato.
- Nunca utilizar cerca de materiales inflamables como cortinas, visillos, muebles….
- El aparato no desprende calor durante la cocción, sin embargo, el recipiente que contiene los alimentos calientes puede transmitir su calor a la placa cerámica. Evitar tocar la placa durante la cocción, o después de haber retirado el recipiente.
- No colocar utensilios metálicos como tenedores, cuchillos, cucharas o tapas sobre la placa de cocción de inducción porque podrían calentarse.
- Nunca introducir un objeto en las ranuras de entrada del aire.
- Nunca calentar directamente objetos metálicos sobre la placa
- Nunca poner a calentar un recipiente vacío.
- Si algunas partes del producto se inflamaran, nunca intentar apagarlas con agua. Cortar la alimentación, apagar las llamas con un paño húmedo.
- Nunca poner a calentar botes de conservas sin haberlos abierto previamente.
- Limpiar cuidadosamente el aparato después de cada utilización.
- Si la placa cerámica está resquebrajada o dañada, apagar y desconectar el aparato, y ponerse en contacto con un Servicio Técnico Autorizado.
- Cualquier intervención debe realizarla únicamente un Servicio Técnico Autorizado con piezas sueltas originales.

¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !

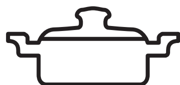


ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

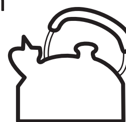
➲ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

OK

Ø 12-26 cm


Utensilios em inox


Utensilios em aço ferritico


Utensilios em esmalte


Utensilios em ferro fundido

NO


Utensílios em barro


Utensílios em cobre


Utensílios em alumínio


Utensílios com base arredondada


Utensílios com pés


Utensílios com diâmetro inferior a 12 cm

Aconselhamos que se certifique, no acto da compra, se o utensílio é compatível com indução.

P

DESCRIÇÃO

1. Placa cerâmica
2. Pés
3. Tecla de regulação do tempo de cozedura
4. Tecla de regulação da temperatura e/ou potência
5. Ecrã de visualização do menu, temperatura e potência
6. Luz piloto de funcionamento
7. Tecla Ligar/Desligar
8. Tecla de selecção do menu

MENÚS

Cozedura

Por defeito, a placa de cozedura funciona com o modo de cozedura.

- Uma vez seleccionada a função de cozedura, o ícone "HEAT" aparece no ecrã.
- A potência ajusta-se automaticamente para os 1500W. Nesta função, pode ajustar a potência desde 300W até 1800W utilizando a tecla de regulação da potência.
- Esta função também permite ajustar o tempo de cozedura utilizando a tecla de regulação do tempo de cozedura.

Observação: por motivos de segurança, caso utilize a função "TIMER", nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

Saltear

- Seleccione a função "SAUTE" com a ajuda da tecla Menu.
- A potência ajusta-se automaticamente para os 1200W. Nesta função, pode ajustar a potência desde 300W até 1800W utilizando a tecla de regulação da potência.
- Esta função também permite ajustar o tempo de cozedura utilizando a tecla de regulação do tempo de cozedura.

Observação: por motivos de segurança, caso utilize a função "TIMER", nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

Fritar

- Seleccione a função "FRY" com a ajuda da tecla Menu.
- Uma vez seleccionada esta função, o ícone "FRY" aparece no ecrã.
- A temperatura ajusta-se automaticamente para os 240ºC. Pode ajustá-la desde os 80ºC até os 240ºC com a tecla de regulação da temperatura.
- Esta função também permite ajustar o tempo de cozedura utilizando a tecla de regulação do tempo de cozedura.

Observação: por motivos de segurança, caso utilize a função "TIMER", nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

Ferver

Esta função deve ser utilizada apenas para ferver água.

- Seleccione a função "BOIL" com a ajuda da tecla Menu.
- Uma vez seleccionada esta função, o ícone "BOIL" aparece no ecrã.
- A potência ajusta-se automaticamente para os 1500 W. Não é possível ajustar nem a temperatura nem a potência nem o tempo de cozedura.
- Quando a água atinge os 100ºC, o aparelho mantém esta temperatura.

Arroz

Para obter óptimos resultados, aconselhamos a lavar o arroz antes da cozedura. Junte o nível de água apropriado consoante a quantidade de arroz (1 volume de arroz para 2 pessoas - 2,5 volumes de água), e tape durante a cozedura. Após a cozedura, aconselhamos que deixe repousar o arroz por forma a optimizar o seu sabor e textura.

- Seleccione a função "RICE" com a ajuda da tecla Menu.
- Uma vez seleccionada esta função, o ícone "RICE" aparece no ecrã.
- O tempo ajusta-se automaticamente a 30 minutos.
- Esta função permite ajustar o tempo de cozedura utilizando a tecla de regulação do tempo de cozedura consoante a quantidade de arroz e água.

Observação: por motivos de segurança, caso utilize a função "TIMER", nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

Sopas

- Seleccione a função "SOUP" com a ajuda da tecla Menu.
- Uma vez seleccionada a função, o ícone "SOUP" aparece no ecrã.
- A potência ajusta-se automaticamente para os 1800W: o aparelho começa a aquecer e controla automaticamente o ciclo de cozedura: pré-aquece, até atingir a ebulição, em seguida estufa durante 2h (caso a temperatura baixe demasiado depresssa, o aparelho volta a aquecer durante este período).
- Uma vez o estufado terminado, o aparelho passa para a função manter quente.
- A função manter quente funciona durante 2h antes de se desligar automaticamente (caso a temperatura baixe demasiado depresssa, o aparelho volta a aquecer durante este período). Pode interromper a função manter quente a qualquer momento premindo a tecla "ON/OFF" (Ligar/Desligar).

Estufar

- Seleccione a função "STEW" com a ajuda da tecla Menu.
- Uma vez seleccionada a função, o ícone "STEW" aparece no ecrã.
- A potência ajusta-se automaticamente para os 1200W. Pode ajustá-la desde os 300W até 1800W com a tecla de regulação da potência.
- Esta função também permite ajustar o tempo de cozedura utilizando a tecla de regulação do tempo de cozedura.

Observação: por motivos de segurança, caso utilize a função "TIMER", nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

Barbecue

- Seleccione a função "BARBECUE" com a ajuda da tecla Menu.
- Uma vez seleccionada esta função, o ícone "BARBECUE" aparece no ecrã.
- A temperatura ajusta-se automaticamente para os 240°C. Pode ajustar a temperatura desde os 160°C até os 240°C com a tecla de regulação da temperatura.
- Esta função permite ajustar o tempo de cozedura utilizando a tecla de regulação do tempo de cozedura.

Observação: por motivos de segurança, caso utilize a função "TIMER", nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia as presentes instruções com atenção e guarde-as com cuidado.

Instruções de segurança

- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentos aplicáveis (Directivas Baixa Tensão, Compatibilidade electromagnética, Meio Ambiente…).
- Certifique-se de que a tensão da rede corresponde devidamente à indicada no aparelho (corrente alterna).
- Tendo em conta a diversidade das normas em vigor, se o aparelho for utilizado num país diferente daquele onde foi adquirido, solicite a sua inspecção a um Centro de Assistência Técnica autorizado.
- Este aparelho foi concebido para um uso doméstico apenas; qualquer utilização profissional, inadequada ou que não esteja em conformidade com o modo de utilização anula a responsabilidade e a garantia do construtor.
- Reciclagem do produto no final da vida: o aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados. Entregue-o num ponto de recolha ou, na ausência deste, a um centro de assistência técnica autorizado, para possibilitar o seu tratamento.

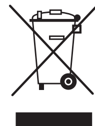
Ligação

- Não utilize o aparelho se este ou o respectivo cabo de alimentação estiver defeituoso, se o aparelho tiver caído e apresentar danos ou anomalias de funcionamento. Nestes casos, o aparelho tem de ser enviado para o centro de Assistência Técnica autorizado mais próximo de sua casa.
- Ligue sempre o aparelho a uma tomada com ligação à terra.
- Não utilize extensão. Se assumir a responsabilidade pelo seu uso, opte por uma extensão em bom estado ligada à terra e adaptada à potência do aparelho.
- O cabo de alimentação não deve nunca ficar em contacto com as superfícies quentes do aparelho.
- Não deixe pender o cabo de alimentação.
- Não desligue o aparelho puxando pelo cabo de alimentação.

Funcionamento

- Nunca deixe o aparelho sem supervisão no decorrer do seu funcionamento.
- Não o deixe ao alcance das crianças.
- Aguarde pelo arrefecimento completo do aparelho antes de proceder à sua limpeza ou arrumação.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro tipo de líquido.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Utilize uma superfície de trabalho estável e plana, ao abrigo dos salpicos de água e suficientemente afastada de qualquer fogão eléctrico ou a gás ou de um forno em funcionamento. Mantenha uma distância mínima de 10 cm relativamente à parede na parte de trás e nos lados.
- Nunca utilize o aparelho sobre uma superfície de metal.
- Nunca utilize folhas de papel de alumínio para a cozedura e nunca coloque produtos embalados com alumínio sobre a placa dado o risco de danificação do aparelho.
- Nunca o utilize na proximidade de materiais inflamáveis, como cortinados, panos, móveis….
- O próprio aparelho não emite calor no decorrer da cozedura. Contudo, o recipiente que contém os alimentos quentes pode transmitir o calor à placa de cerâmica. Evite tocar na placa durante a cozedura ou depois de ter retirado o recipiente.
- Não coloque utensílios de metal, como garfos, facas, colheres ou tampas, sobre a placa de cozedura por indução, dado que podem ficar quentes.
- Nunca insira qualquer tipo de objecto nas fendas de entrada de ar.
- Nunca tente aquecer directamente objectos de metal sobre a placa.
- Nunca aqueça um recipiente vazio.
- No caso da ignição de determinadas partes do produto, nunca tente apagar as chamas com água. Corte a alimentação e apague as chamas com um pano húmido.
- Nunca aqueça latas de conserva sem as abrir previamente.
- Limpe o aparelho com cuidado após cada utilização.
- Se a placa de cerâmica estiver rachada ou danificada, apague e desligue o aparelho e contacte um centro de assistência técnica autorizado.
- Qualquer reparação só pode ser levada a cabo por um centro de assistência técnica autorizado com peças sobressalentes de origem.

Protecção do ambiente em primeiro lugar!

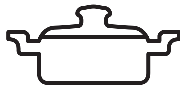


ⓘ O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados

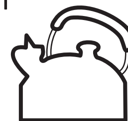
➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

OK

Ø 12-26 cm


Rustfrit stål gryde


Jernplade


Emaljeret stålkedel


støbejernspande

NO


Alt keramik og lertøj


Varmebestandigt glas-tøj


Køkkentøj lavet af aluminium


Køkkentøj med bueformet bund


Køkkentøj, som står på "fødder"


Køkkentøj hvor bundens diamter ikke er bredere end 12 cm

Inden køb af denne varmeplade råder vi dig til at tjekke, at dit køkkentøj kan anvendes til induktion.

BESKRIVELSE:

1. Keramisk varmeplade
2. Fødder
3. Timer-funktion
4. Temperatur og/eller spændings-knap med op og ned pile
5. Menu og temperatur display
6. Pilotlampe
7. Tænd/sluk knap
8. Menu/funktions knap

MENUFUNKTIONER

Normal varmefunktion

Ved standardindstilling virker induktions-varmepladen på følgende måde:

- Når "HEAT" funktionen er valgt, tænder ikonet "HEAT" i displayet.
- Effekten stiller sig automatisk på 1500W, men kan justeres fra 300W til 1800W ved at trykke på spændings-knappen med op og ned pile
- Man kan også bruge "TIMER" funktionen. Brugen af denne funktion er forklaret nærmere i det foregående afsnit.

Bemærk: Når "TIMER" funktionen bruges, er det af hensyn til sikkerheden vigtigt, at apparatet er under opsyn.

Sauté

- Når "SAUTE" funktionen er valgt, tænder ikonet "SAUTE" i displayet.
- Effekten stiller sig automatisk på 1200W, men kan justeres fra 300W til 1800W ved at trykke på spændings-knappen med op og ned pile
- Ved denne funktion er det også muligt at indstille tiden med "TIMER" funktionen.

Bemærk: Når "TIMER" funktionen bruges, er det af hensyn til sikkerheden vigtigt, at apparatet er under opsyn.

Stegning

- Når "FRY" funktionen er valgt, tænder ikonet "FRY" i displayet.
- Temperaturen stiller sig automatisk på 240°C, men man kan justere den fra 80°C til 260°C, hvis det er nødvendigt.
- Man kan også bruge "TIMER" funktionen. Brugen af denne funktion er forklaret nærmere i det foregående afsnit.

Bemærk: Når "TIMER" funktionen bruges, er det af hensyn til sikkerheden vigtigt, at apparatet er under opsyn.

Koge

Denne funktion må kun bruges til at koge vand

- Når "BOIL" funktionen er valgt, tænder ikonet "BOIL" i displayet.
- Effekten stiller sig automatisk på 1500 W. Hverken spænding/effekt, temperatur eller tid kan indstilles ved denne funktion.
- Når vandets temperatur er nået op på 100°C, holder apparatet denne temperatur.

Ris

Tilsæt den passende mængde vand i forhold til mængden af ris (1 del ris til 2-2,5 dele vand) og lad risene koge under låg. Man kan tilpasse mængden af vand efter smag og behag. Efter kogning anbefales det at lade risen hvile for at optimere dens smag og tekstur.

- Når "RICE" funktionen er valgt, tænder ikonet "RICE" i displayet.
- Tiden indstiller sig automatisk til 30 minutter.
- Det er muligt at forlænge kogetiden med "TIMER" funktionen

Bemærk: Når "TIMER" funktionen bruges, er det af hensyn til sikkerheden vigtigt, at apparatet er under opsyn.

Suppe

- Når "SOUP" funktionen er valgt, tænder ikonet "SOUP" i displayet.
- Effekten stiller sig automatisk på 1500 W og apparatet varmer op. Når suppen begynder at koge, slår apparatet automatisk over til svag varme i 2 timer. (Det er muligt, at temperaturen falder for meget og hvis det er tilfældet, vil apparatet varme op igen i denne periode).
- Når kogning ved svag varme er slut, slår apparatet over til "holde varm" funktion.
- "Holde varm" funktionen varer i 2 timer og derefter slukker apparatet automatisk. (Det er muligt, at temperaturen falder for meget og hvis det er tilfældet, vil apparatet varme op igen i denne periode). Man kan standse "holde varm" funktionen på et vilkårligt tidspunkt ved at trykke på "ON/OFF".

Gryderet

- Når "STEW" funktionen er valgt, tænder ikonet "STEW" i displayet.
- Effekten stiller sig automatisk på 1200W men man kan justere den fra 300W til 1800W med spændings-knappen med op og ned pile.
- Man kan også bruge "TIMER" funktionen. Brugen af denne funktion er forklaret nærmere i det foregående afsnit.

Bemærk: Når "TIMER" funktionen bruges, er det af hensyn til sikkerheden vigtigt, at apparatet er under opsyn.

Barbecue

- Når "BARBECUE" funktionen er valgt, tænder ikonet "BARBECUE" i displayet.
- Temperaturen stiller sig automatisk på 240°C men man kan justere den fra 160°C til 240°C med spændings-knappen med op og ned pile.
- Man kan også bruge "TIMER" funktionen. Brugen af denne funktion er forklaret nærmere i det foregående afsnit.

Bemærk: Når "TIMER" funktionen bruges, er det af hensyn til sikkerheden vigtigt, at apparatet er under opsyn.

DK

SIKKERHEDSANVISNINGER

Læs disse anvisninger omhyggeligt og opbevar dem til senere brug.

Sikkerhedsanvisninger

- For at beskytte kunden er dette apparat i overensstemmelse med gældende standarder og forskrifter (Direktiv om Lavspænding, Elektromagnetisk kompatibilitet, Miljøbeskyttelse etc.).
- Kontroller at el-nettets spænding svarer til den, der er anført på apparatet (vekselstrøm).
- Hvis apparatet bruges i et andet land end det, det er købt i, skal det kontrolleres af et autoriseret serviceværksted på grund af forskelligheden af gældende standarder.
- Dette apparat er kun beregnet til brug i en almindelig husholdning. Erhvervsmæssig eller ikke velegnet brug eller brug, der ikke er i overensstemmelse med brugsanvisningen, fritager fabrikanten for ethvert ansvar og er ikke dækket af garantien.
- Genbrug af produktet efter endt levetid: Apparatet indeholder mange materialer, der kan genbruges eller genvindes. Bring det til et specialiseret indsamlingssted eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Tilslutning

- Brug ikke apparatet, hvis det er beskadiget, hvis ledningen er beskadiget, hvis apparatet er faldet ned og har synlige beskadigelser eller ikke fungerer korrekt. I så fald skal apparatet sendes til det nærmeste, autoriserede serviceværksted.
- Tilslut altid apparatet ved et ekstrabeskyttet stik.
- Brug ikke forlængerledning. Hvis der bruges en forlængerledning, er det på brugerens eget ansvar og den skal i så fald være i god stand, ekstrabeskyttet og velegnet til apparatets effekt.
- Ledningen må ikke aldrig komme i kontakt med apparatets varme overflader.
- Lad ikke ledningen hænge ned.
- Tag ikke apparatets stik ud ved at trække i ledningen.

Brug

- Apparatet skal altid være under opsyn, når det fungerer.
- Anbring det ikke indenfor børns rækkevidde.
- Vent til apparatet er kølet helt af, før det rengøres eller stilles på plads.
- Dyp aldrig apparatet ned i vand eller enhver anden væske.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Stil det på en stabil og plan flade, der ikke risikerer at blive overstænket med vand og tilstrækkeligt langt fra et elektrisk komfur, et gaskomfur eller en ovn i brug. Sørg for at der er en fri afstand til væggen på mindst 10 cm bagved og på siden af apparatet.
- Brug aldrig apparatet på en overflade i metal.
- Brug aldrig et stykke aluminiumspapir til kogning eller stegning og stil aldrig produkter emballeret i aluminium på pladen, da det kan beskadige apparatet.
- Brug ikke apparatet i nærheden af antændelige materialer som f.eks. gardiner, forhæng, møbler etc.
- Selve apparatet udsender ikke varme under kogningen, men beholderen, der indeholder de varme fødevarer kan dog afgive varme til keramikpladen. Undgå at røre ved pladen under kogningen eller efter at have taget beholderen af.
- Læg aldrig køkkenredskaber i metal som f.eks. gafler, knive, skeer eller låg på induktionskogepladen, da de kan blive varme.
- Før aldrig en vilkårlig genstand ind i luftspalterne.
- Varm aldrig genstande i metal op direkte på pladen.
- Varm aldrig en tom beholder op.
- Hvis visse dele af produktet skulle antænde, prøv aldrig at slukke ilden med vand. Tag apparatets stik ud og kvæl flammerne med et fugtigt klæde.
- Varm aldrig konservesdåser op, uden at have åbnet dem først.
- Rengør apparatet omhyggeligt efter hver brug.
- Hvis keramikpladen er revnet eller beskadiget, sluk apparatet, tag stikket ud og kontakt et autoriseret serviceværksted.
- Reparationer må kun foretages af et autoriseret serviceværksted og med oprindelige reservedele.

Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

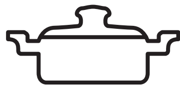
ⓘ Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.

➲ Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.




OK

Ø 12-26 cm



Kjøkkentøy i rustfritt stål



Kjøkkentøy med stålplate i bunnen



Kjøkkentøy i støpt jern

NO



Alt stentøy



Varmeresistent glass



Kjøkkentøy av aluminium



Kjøkkentøy med rund bunn



Kjøkkentøy med føtter



Beholder med diameter i bunnen på under 12 cm

Vi anbefaler alle å undersøke om kjøkkentøyet passer til induksjonstopper ved kjøpstidspunktet.

N

APPARATBESKRIVELSE

1. Keramisk plate
2. Føtter
3. Bryter for tidsinnstilling
4. Temperatur og/eller effektinnstillingsknapper
5. Display for meny, temperatur og effekt
6. Indikatorlampe
7. Av-/påknapp
8. Menyknapp

MENYMODUSER

Normal oppvarming

Når man ikke gjør noen spesielle innstillinger, arbeider induksjonsplaten i dette moduset.

- Etter å ha valgt modusen "HEAT", vises ikonet "HEAT" på skjermen.
- Effekten settes automatisk til 1500W. Effekten kan endres fra 300W til 1800W ved å trykke på effektinnstillingsknappen.
- Det er også mulig å bruke "TIMER"-funksjonen. For å bruke denne funksjonen, se nærmere forklaring i foregående del.

Merknad: hvis du bruker "TIMER"-funksjonen, er det viktig av sikkerhetsgrunner å ikke la apparatet stå uten tilsyn.

Sauté

- Etter å ha valgt modusen "SAUTE", vises ikonet "SAUTE" på skjermen.
- Effekten settes automatisk til 1200W. Effekten kan endres fra 300W til 1800W ved å trykke på effektinnstillingsknappen.
- Det er også mulig å bruke "TIMER"-funksjonen. For å bruke denne funksjonen, se nærmere forklaring i foregående del.

Merknad: hvis du bruker "TIMER"-funksjonen, er det viktig av sikkerhetsgrunner å ikke la apparatet stå uten tilsyn.

Steke

- Etter å ha valgt modusen "FRY" (steking), vises ikonet "FRY" på skjermen.
- Temperaturen settes automatisk til 240°C, men du kan justere den om nødvendig fra 80°C til 260°C.
- Det er også mulig å bruke "TIMER"-funksjonen. For å bruke denne funksjonen, se nærmere forklaring i foregående del.

Merknad: hvis du bruker "TIMER"-funksjonen, er det viktig av sikkerhetsgrunner å ikke la apparatet stå uten tilsyn.

Koke

Denne funksjonen skal bare brukes for å koke vann.

- Etter å ha valgt modusen "BOIL" (koking), vises ikonet "BOIL" på skjermen.
- Effekten innstilles automatisk på1500 W. Du kan ikke endre hverken effekten, temperaturen eller koketiden.
- Når vannet har nådd 100°C, vil apparatet opprettholde denne temperaturen.

Ris

Vi anbefaler å først vaske risen og deretter tilsette nødvendig mengde vann (1 mengde ris for 2-2,5 mengder vann) og bruk lokk under koking. På grunn av produktets effektivitet og forskjellige mengder vann som risen opptar når den kokes, anbefales det å justere vannmengden om nødvendig (ved første gangs bruk, anbefales det å tilsette mer vann enn for andre apparater).

Etter at risen har kokt, anbefales det å la den hvile for å få optimal smak og konsistens.

- Etter å ha valgt modusen "RICE" (ris), vises ikonet "RICE" på skjermen.
- Tiden settes automatisk til 30 min.
- Med dette moduset er det også mulig å tilpasse koketiden med bryteren for tidsinnstilling etter mengde ris og vann.

Merknad: hvis du bruker "TIMER"-funksjonen, er det viktig av sikkerhetsgrunner å ikke la apparatet stå uten tilsyn.

Suppe

- Etter å ha valgt modusen “SOUP” (suppe), vises ikonet “SOUP” på skjermen.
- Effekten innstilles automatisk på 1500 W og apparatet begynner å varme opp. Når suppen begynner å koke, vil apparatet automatisk gå over til å småkoke i 2 timer. (Det er mulig at dersom temperaturen faller for mye, vil apparatet begynne å varme opp igjen i denne perioden).
- Straks småkokingen er over, går apparatet over til varmefunksjonen
- Varmefunksjonen varer i 2 timer før apparatet slår seg av automatisk. (Det er mulig at dersom temperaturen faller for mye, vil apparatet begynne å varme opp igjen i denne perioden). Du kan stoppe varmefunksjonen når som helst ved å trykke på “ON/OFF”.

Gryterett

- Etter å ha valgt modusen “STEW” (gryterett), vises ikonet “STEW” på skjermen.
- Temperaturen settes automatisk til 1200 W og du kan justere temperaturen fra 300 W til 1800 W ved å bruke piltastene opp/ned.
- Det er også mulig å bruke “TIMER”-funksjonen. For å bruke denne funksjonen, se nærmere forklaring i foregående del.

Merknad: hvis du bruker “TIMER”-funksjonen, er det viktig av sikkerhetsgrunner å ikke la apparatet stå uten tilsyn.

Grille

- Etter å ha valgt modusen “BARBECUE” (grilling), vises ikonet “BARBECUE” på skjermen.
- Temperaturen settes automatisk til 240°C og du kan justere temperaturen fra 160°C til 240°C ved å bruke piltastene opp/ned.
- Det er også mulig å bruke “TIMER”-funksjonen. For å bruke denne funksjonen, se nærmere forklaring i foregående del.

Merknad: hvis du bruker “TIMER”-funksjonen, er det viktig av sikkerhetsgrunner å ikke la apparatet stå uten tilsyn.

N

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Les disse instruksjonene nøye og oppbevar dem på et egnet sted.

Sikkerhetsinstruksjoner

- Av hensyn til din sikkerhet er dette apparatet i samsvar med gyldige normer og regler (lavspenningsdirektiver, elektromagnetisk kompatibilitet, miljø …).
- Sjekk at nettspenningen tilsvarer den som er angitt på apparatet (vekselstrøm).
- Tatt i betraktning varierende gyldige normer bør apparatet sjekkes av et godkjent servicesenter dersom det brukes i et annet land enn der det ble kjøpt.
- Dette apparatet er laget kun for bruk i hjemmet; enhver profesjonell, uegnet bruk som ikke er i samsvar med veiledningen, fratar produsenten ethvert ansvar for produktet og garantien bortfaller.
- Produktresirkulering: Maskinen inneholder mange gjenvinnbare og resirkulerbare materialer. Ta den med til et oppsamlingssted eller i mangel av dette til et godkjent servicesenter slik at avfallet kan behandles.

Tilkobling

- Ikke bruk apparatet hvis selve apparatet eller ledningen er mangelfull, hvis apparatet har falt og påviser defekter eller uregelmessigheter i sin funksjon. I dette tilfellet skal apparatet sendes til et godkjent servicesenter.
- Kople alltid maskinen til en stikkontakt med jordvern.
- Ikke bruk skjøteledning. Under eget ansvar kan det brukes en jordet skjøteledning i god stand tilpasset apparatets spenning.
- Ledningen skal aldri være i kontakt med apparatets varme overflater.
- Ikke la ledningen henge.
- Ikke ta ut kontakten ved å dra i ledningen.

Veiledning for bruk

- La aldri apparatet gå uten tilsyn.
- Ikke la apparatet stå innen barns rekkevidde.
- Vent til apparatet har avkjølt seg fullstendig før det vaskes eller ryddes bort.
- Legg aldri apparatet i vann og hold aldri under rennende vann.
- Ikke bruk apparatet ute.
- Bruk en stabil, jevn arbeidsbenk i god avstand fra vannsprut og i tilstrekkelig god avstand fra elektriske kokeplater eller gassbluss, eller en stekeovn som står på. Sett apparatet minst 10 cm fra veggen bak og på sidene.
- Bruk aldri apparatet på en metalloverflate.
- Bruk aldri aluminiumsfolie for å steke eller koke, og sett aldri produkter emballert med aluminium på platen, ellers kan apparatet ødelegges.
- Bruk aldri apparatet nær lettantennelige materialer slik som gardiner, møbler ol.
- Selve apparatet produserer ikke varme i løpet av matlagingen, men kokekaret eller pannen med de varme matvarene kan overføre varmen til keramikkplaten. Unngå å ta på platen i løpet av matlagingen, eller etter å ha tatt av pannen.
- Ikke legg metallredskaper slik som gafler, kniver, skjeer eller lokk på induksjonskokeplaten fordi disse kan varmes opp.
- Sett aldri noen gjenstand i sprekkene for luftinntak.
- Varm aldri metallgjenstander direkte på platen.
- Varm aldri opp en tom beholder.
- Hvis visse deler av produktet skulle ta fyr, ikke forsøk å slukke flammene med vann. Slå av strømmen og kvel flammene med et fuktig håndkle.
- Varm aldri opp hermetikkbokser uten å ha åpnet dem på forhånd.
- Vask apparatet nøye etter hver gang det brukes.
- Hvis keramikkplaten er sprukket eller skadet, må apparatet slås av og kobles fra strømmen. Kontakt et godkjent servicesenter.
- All intervensjon skal kun utføres av et godkjent servicesenter med originale reservedeler.

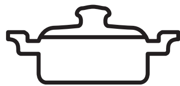
Miljøvern er viktig !

ⓘ Dette produktet inneholder verdifulle materialer som kan gjenvinnes eller gjenbrukes.

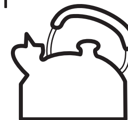
➲ Lever det inn på en egnet oppsamlingsplass eller til en forhandler av denne type produkter.

OK

Ø 12-26 cm


Kokkärl i rostfritt stål


Kokkärl i magnetiskt stål


Kokkärl i emaljerat stål


Kokkärl i gjutjärn

NO


Kokkärl i gjutjärn


Kokkärl i koppar


Kokkärl i aluminium


Kokkärl med konkav botten


Kokkärl med fötter


Kokkärl med en diameter mindre än 12 cm

Vi råder dig att kontrollera vid inköpet om kokkärlet är kompatibelt med induktion.

BESKRIVNING

1. Keramikplatta
2. Fötter
3. Knapp för inställning av tillagningstid
4. Knapp för inställning av temperatur och/eller effekt
5. Display som visar meny, temperatur och effekt
6. Kontrollampa när apparaten är i funktion
7. Knapp på/av
8. Knapp för val av meny

S

LÄGEN MENY

Normal tillagning

Induktionsplattan är förprogrammerad för funktion med detta läge.

- Efter att ha valt läget “HEAT”, tänds symbolen “HEAT” i displayen.
- Effekten ställs automatiskt in på 1500W men du kan ställa in den från 300W – 1800W genom att använda knappen med pilarna upp eller ner.
- Det är även möjligt att använda “TIMER” funktionen. För användning av denna funktion, se föregående avsnitt.

Observera: om du använder “TIMER” funktionen, är det av säkerhetsskäl viktigt att du inte lämnar apparaten utan tillsyn.

Sauté

- Efter att ha valt läget “SAUTE”, tänds symbolen “SAUTE” i displayen.
- Effekten ställs automatiskt in på 1200W men du kan ställa in den från 300W – 1800W genom att använda knappen med pilarna upp eller ner.
- Det är även möjligt att använda “TIMER” funktionen. För användning av denna funktion, se föregående avsnitt.

Observera: om du använder “TIMER” funktionen, är det av säkerhetsskäl viktigt att du inte lämnar apparaten utan tillsyn.

Fritera

- Efter att ha valt läget “FRY”, tänds symbolen “FRY” i displayen.
- Temperaturen ställs automatiskt in på 240°C, men vid behov du kan ställa in den från 80°C - 260°C.
- Det är även möjligt att använda “TIMER” funktionen. För användning av denna funktion, se föregående avsnitt.

Observera: om du använder “TIMER” funktionen, är det av säkerhetsskäl viktigt att du inte lämnar apparaten utan tillsyn.

Koka

Denna funktion skall endast användas för att koka vatten.

- Efter att ha valt funktionen “BOIL”, tänds symbolen “BOIL” i displayen.
- Effekten ställs automatiskt in på 1500W. Du kan inte ställa in vare sig effekten, temperaturen eller tillagningstiden.
- När vattnet når 100°C, bevarar apparaten temperaturen.

Ris

- Tillsätt lämplig mängd vatten beroende på mängden ris (1 del ris och 2 - 2,5 delar vatten) och täck över under tillagningen. Du kan justera mängden vatten enligt önskemål. Efter tillagningen är det lämpligt att låta riset vila för bästa smak och konsistens.

- Efter att ha valt funktionen “RICE”, tänds symbolen “RICE” i displayen.
- Tiden ställs automatiskt in på 30 minuter.
- Det är även möjligt att använda “TIMER” funktionen. För användning av denna funktion, se föregående avsnitt.

Observera: om du använder “TIMER” funktionen, är det av säkerhetsskäl viktigt att du inte lämnar apparaten utan tillsyn.

Soppa

- Efter att ha valt funktionen "SOUP", tänds symbolen "SOUP" i displayen.
- Effekten ställs automatiskt in på 1500W och uppvärmningen startar. När soppan börjar koka, övergår apparaten automatiskt till att sjuda i 2 timmar. (Det är möjligt, om temperaturen sjunker för mycket, att apparaten på nytt startar uppvärmningen under denna tid).
- När soppan sjudit färdigt övergår apparaten till funktionen varmhållning.
- Funktionen varmhållning varar i 2 timmar innan den automatiskt släcks. (Det är möjligt, om temperaturen sjunker för mycket, att apparaten på nytt startar uppvärmningen under denna tid). Du kan avbryta funktionen varmhållning när som helst genom att trycka på "ON/OFF".

Gryta

- Efter att ha valt läget "STEW", tänds symbolen "STEW" i displayen.
- Temperaturen ställs automatiskt in på 1200W men du kan ställa in den från 300W – 1800W genom att använda knappen med pilarna upp eller ner.
- Det är även möjligt att använda "TIMER" funktionen. För användning av denna funktion, se föregående avsnitt.

Observera: om du använder "TIMER" funktionen, är det av säkerhetsskäl viktigt att du inte lämnar apparaten utan tillsyn.

Barbecue

- Efter att ha valt läget "BARBECUE", tänds symbolen "BARBECUE" i displayen.
- Temperaturen ställs automatiskt in på 240°C men du kan ställa in den från 160°C - 240°C genom att använda knappen med pilarna upp eller ner.
- Det är även möjligt att använda "TIMER" funktionen. För användning av denna funktion, se föregående avsnitt.

Observera: om du använder "TIMER" funktionen, är det av säkerhetsskäl viktigt att du inte lämnar apparaten utan tillsyn.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Läs följande anvisningar noggrant och förvara dem på ett säkert ställe.

Säkerhetsföreskrifter

- För din personliga säkerhet uppfyller apparaten gällande riktlinjer och föreskrifter (Lågspänningsdirektivet, Elektromagnetisk kompatibilitet, Miljödirektiv…).
- Kontrollera att nätspänningen stämmer överens med den som står angiven på apparaten (växelström).
- Med hänsyn till den mängd olika regler som gäller ska du låta kontrollera apparaten av en auktoriserad serviceverkstad om du använder den i ett annat land än där du har köpt den.
- Apparaten har endast utvecklats för att användas som hushållsapparat i hemmet. Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar och samtliga garantier vid eventuell yrkesmässig användning som är felaktig eller inte följer bruksanvisningen.
- Återvinning när produkten är förbrukad: Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas. Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Ansluta apparaten

- Använd inte apparaten om sladden eller själva apparaten är skadad, om den har fallit i golvet eller uppvisar försämringar eller funktionsfel. Skicka i så fall apparaten till närmaste auktoriserade serviceverkstad.
- Anslut alltid apparaten till ett jordat uttag.
- Använd inte förlängningssladd. Du kan, på eget ansvar, använda en jordad förlängningssladd som är i gott skick och som är anpassad till apparatens effekt.
- Sladden får aldrig komma i kontakt med apparatens varma ytor.
- Låt inte sladden hänga ner.
- Koppla inte ifrån apparaten genom att dra i nätsladden.

Apparatens funktion

- Lämna inte apparaten utan tillsyn när den är i funktion.
- Förvara apparaten oåtkomlig för barn.
- Vänta till dess att apparaten har svalnat helt innan du rengör eller ställer den till förvaring.
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Använd apparaten på en plan och stabil arbetsyta där den inte kan utsättas för vattenstänk och på tillräckligt avstånd från elektriska spisar eller elspisar eller en ugn som är igång. Det ska vara minst 10 cm mellan väggen bakom apparaten och på sidorna.
- Placera aldrig apparaten på en metallyta.
- Använd aldrig aluminiumpapper vid tillagningen, och placera aldrig aluminiumförpackade produkter på plattan eftersom den då kan skadas.
- Använd aldrig apparaten i närheten av lättantändliga material som gardiner, florgardiner, möbler osv.
- Även om själva apparaten inte frigör någon värme under tillagningen kan värmen från kärlet med de varma livsmedlena överföras till den keramiska hällen. Undvik att röra plattan under tillagningen eller när du har lyft bort tillagningskärlet.
- Placera inte metallredskap som gafflar, knivar, skedar eller lock på induktionsplattorna eftersom de kan bli varma.
- För aldrig in något föremål i springorna för luftintaget.
- Värm aldrig metallföremål direkt på plattan.
- Värm aldrig upp ett tomt kärl.
- Om det skulle inträffa att delar av produkten fattar eld ska du aldrig försöka släcka med vatten. Koppla ifrån apparaten från strömkällan och kväv flammorna med en fuktig handduk.
- Värm aldrig upp konservburkar utan att först öppna dem.
- Rengör apparaten noggrant efter varje användningstillfälle.
- Om den keramiska hällen är sprucken eller skadad ska du stänga av apparaten, koppla ifrån den och kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
- Åtgärder får endast utföras av en auktoriserad serviceverkstad med ursprungliga reservdelar.

Bidra till att skydda miljön!

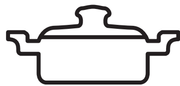
ⓘ Apparaten innehåller en mängd material som kan återanvändas eller återvinnas.

➲ Lämna in den på en återvinningsstation eller i annat fall till en godkänd serviceverkstad för en miljöriktig hantering.

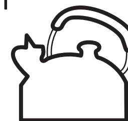


OK

Ø 12-26 cm


Ruostumaton teräskattila


Rauta-alusta


Emali


Valettu alumiinipannu

EI


Kaikki keraaminen


Lämmönkestävä lasi


Aluuminisäiliöllä olevat


Muotoillut pohjat


Jalalliset


Halkaisija minimi 12 cm

Neuvomme itse huolehtimaan siitä, sopiiko juuri sillä hetkellä käytössänne oleva keittoastia induktioliedelle

LAITEKUVAUS

1. Keraaminen levy
2. Jalat
3. Ajansäätö
4. Lämpötila-/virtapainike
5. Menu, lämpötilan- sekä virrannäyttö
6. Mittarivalo
7. On/off katkaisin
8. Menu

FIN

VALIKON TOIMINNOT

Tavallinen paistotoiminto

Asetuksilla tämä induktioliesi toimii tällä toiminnolla.

- Kun olet valinnut “HEAT”-toiminnon, “HEAT”-symboli syttyy näyttöön
- Teho asettuu automaattisesti 1500W, mutta voit säätää lämpötilaa 300W:sta 1800W:tiin painamalla lämpötilan säädön painikkeita
- Voit käyttää myös “TIMER”-toimintoa. Katso yksityiskohtia edellisessä osassa tämän toiminnon käyttämiseksi.

Huomaa: jos käytät “TIMER”-toimintoa, on turvallisuussyistä tärkeää, että laitetta ei jätä ilman valvontaa.

Käristystoiminto

- Kun olet valinnut “SAUTE”-toiminnon, “SAUTE”-symboli syttyy näyttöön.
- Teho asettuu automaattisesti 1200W, mutta voit säätää sitä 300W:sta 1800W:tiin painamalla lämpötilan säädön painikkeita
- Voit käyttää myös “TIMER”-toimintoa. Katso yksityiskohtia edellisessä osassa tämän toiminnon käyttämiseksi.

Huomaa: jos käytät “TIMER”-toimintoa, on turvallisuussyistä tärkeää, että laitetta ei jätä ilman valvontaa.

Paistotoiminto

- Kun olet valinnut “FRY”-toiminnon, “FRY”-symboli syttyy näyttöön.
- Lämpötila asettuu automaattisesti 240°C:een, mutta voit säätää sitä tarvittaessa välillä 80°C - 260°C.
- Voit käyttää myös “TIMER”-toimintoa. Katso yksityiskohtia edellisessä osassa tämän toiminnon käyttämiseksi.

Huomaa: jos käytät “TIMER”-toimintoa, on turvallisuussyistä tärkeää, että laitetta ei jätä ilman valvontaa.

Keittotoiminto

Tätä toimintoa tulee käyttää vain veden keittämiseen.

- Kun olet valinnut “BOIL”-toiminnon, “BOIL”-symboli syttyy näyttöön.
- Teho asettuu automaattisesti tasolle 1500W. Voit säätää joko tehoa, lämpötilaa tai keittoaikaa.
- Kun vesi saavuttaa 100°C, laite pitää lämpötilan.

Riisitoiminto

Lisää riisimäärän edellyttämä määrä vettä (suhde: 1 annos riisiä kahteen-kahteen ja puoleen annokseen vettä) ja käytät kantta. Voit säätää veden määrää makusi mukaan. Valmistuksen jälkeen suosittelemme, että annat riisin levät, jotta sen maku ja koostumus olisivat ihanteellisia.

- Kun olet valinnut “RICE”-toiminnon, “RICE”-symboli syttyy näyttöön.
- Aika säätyy automaattisesti 30 minuutiksi.
- Voit käyttää myös “TIMER”-toimintoa. Katso yksityiskohtia edellisessä osassa tämän toiminnon käyttämiseksi.

Huomaa: jos käytät “TIMER”-toimintoa, on turvallisuussyistä tärkeää, että laitetta ei jätä ilman valvontaa.

Keittotoiminto

- Kun olet valinnut “SOUP”- toiminnon, “SOUP”-symboli syttyy näyttöön.
- Teho asettuu automaattisesti tasolle 1500W ja alkaa lämmittää. Kun keitto alkaa kiehua, laite siirtyy automaattisesti haudutukseen 2 tunniksi. (On mahdollista, että jos lämpötila laskee liikaa laite, alkaa lämmittää uudelleen tämän jakson aikana).
- Kun haudutus on lopussa, laite alkaa pitää keittoa lämpimänä.
- Lämpimänä pito jatkuu 2h, ennen kuin laite sammuu automaattisesti. (On mahdollista, että jos lämpötila laskee liikaa, laite alkaa lämmittää uudelleen tämän jakson aikana). Voit lopettaa lämpimänä pitotoiminnon koska vain haluat painamalla “ON/OFF”.

Haudutustoiminto

- Kun olet valinnut “STEW”-toiminnon, “STEW”-symboli syttyy näyttöön.
- Teho asettuu automaattisesti tasolle 1200W, mutta voit säätää lämpötilaa välillä 300W - 1800W käyttämällä nuolinäppäimiä ylös ja alas.
- Voit käyttää myös “TIMER”-toimintoa. Katso yksityiskohtia edellisessä osassa tämän toiminnon käyttämiseksi.

Huomaa: jos käytät “TIMER”-toimintoa, on turvallisuussyistä tärkeää, että laitetta ei jätä ilman valvontaa.

Grillitoiminto

- Kun olet valinnut “BARBECUE”-toiminnon, “BARBECUE” -symboli syttyy näyttöön.
- Lämpötila asettuu automaattisesti tasolle 240°C, mutta voit säätää lämpötilan välille 160°C-240°C käyttämällä nuolinäppäintä ylös ja alas.
- Voit käyttää myös “TIMER”-toimintoa. Katso yksityiskohtia edellisessä osassa tämän toiminnon käyttämiseksi.

Huomaa: jos käytät “TIMER”-toimintoa, on turvallisuussyistä tärkeää, että laitetta ei jätä ilman valvontaa.

TURVAOHJEET

Lue nämä ohjeet tarkasti ja säilytä huolellisesti.

Turvaohjeet

- Oman turvallisuutesi takia tämä laite täyttää soveltuvat normit ja määräykset (pienjännitedirektiivi, sähkömagneettinen yhteensopivuus, ympäristö,…).
- Varmista, että verkon jännite vastaa laitteessa ilmoitettua jännitettä (vaihtovirta).
- Jos laitetta käytetään muussa kuin sen ostomaassa, se on tarkistettava valtuutetussa huoltokeskuksessa, koska voimassa olevat normit vaihtelevat huomattavasti.
- Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi pelkästään kotona, ammattimainen käyttö, käyttöohjeiden vastainen tai muu asiaton käyttö mitätöivät takuun ja vapauttavat valmistajan vastuusta.
- Kierrätä tuote sen tullessa käyttöikänsä loppuun: laitteesi sisältää hyödynnettäviä tai kierrätettäviä materiaaleja. Toimita se keräyskeskukseen tai sellaisen puutteessa valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laite käsitellään asianmukaisesti.

Sähköliitäntä

- Älä käytä laitetta, jos se tai sen sähköjohto on viallinen, jos laite on pudonnut tai siinä on toimintahäiriöitä tai merkkejä vaurioista. Tässä tapauksessa laite tule toimittaa lähimpään valtuutettuun huoltokeskukseen.
- Kytke laite aina maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jatkojohtoa. Jos kannat siitä itse vastuun, voit käyttää hyväkuntoista maadoitettua jatkojohtoa, joka vastaa laitteen tehoa.
- Johto ei koskaan saa olla kosketuksissa laitteen kuumien pintojen kanssa.
- Älä anna johdon roikkua.
- Älä irrota laitetta sähköverkosta vetämällä sähköjohdosta.

Toiminta

- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa toiminnassa.
- Älä jätä laitetta lasten ulottuville.
- Odota, kunnes laite jäähtyy kokonaan ennen sen puhdistusta tai laittamista säilytykseen.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muhin nesteeseen.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Käytä laitetta tasaisella ja vakaalla työtasolla, joka on suojassa roiskuvalta vedeltä ja riittävän kaukana sähkö- tai kaasuliedestä käytön aikana. Minimiväli seinään laitteen takana ja sivuilla on 10 cm.
- Älä koskaan käytä laitetta metallipinnalla.
- Älä koskaan käytä alumiinifoliota valmistukseen äläkä koskaan laita alustalle alumiiniin käärittyjä tuotteita, sillä laite saattaa vaurioitua.
- Älä koskaan käytä laitetta helposti syttyvien materiaalien lähellä, kuten verhojen, kankaiden, huonekalujen lähellä…
- Laite itsessään ei muodosta lämpöä, mutta kuumia elintarpeita sisältävä astia voi välittää lämpöä keraamiselle tasolle. Vältä tason koskemista valmistuksen aikana tai astian poistamisen jälkeen.
- Älä koskaan laita metalliesineitä kuten haarukoita, veitsiä, lusikoita tai kansi lämpöä johtavalle keittotasolle, esineet voivat kuumeta.
- Älä koskaan laita mitään esineitä ilma-aukkoihin.
- Älä koskaan lämmitä metalliesineitä suoraan alustalla.
- Älä koskaan lämmitä tyhjää astiaa.
- Jos tuotteen jotkin osat syttyvät tuleen, älä yritä sammuttaa tulta vedellä. Katkaise virta ja tukahduta liekit kostealla kankaalla.
- Älä koskaan lämmitä säilyketölkkejä avaamatta niitä ensin.
- Puhdista laite huolellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Jos keraaminen taso on haljennut tai muuten vahingoittunut, sammuta laite ja irrota se sähköverkosta, ota sitten yhteys valtuutettuun huoltokeskukseen.
- Kaikki toimenpiteet tulee teettää vain valtuutetussa huoltokeskuksessa käyttäen alkuperäisiä varaosia.

Huolehtikaamme ympäristöstä!

ⓘ Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.

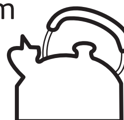
➲ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

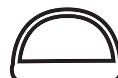


適用

Ø 12-26 cm


適用於電磁爐的
不銹鋼廚具



用磁性金屬製造底部的廚具


鐵鑄廚具

不適用


任何陶器


耐熱玻璃器皿


鋁制煮食用具


底座弧形的煮食用具


帶腳的容器


底部直徑小於12厘米
的煮食用具

我們建議您在購買煮食用具時檢查是否適用於電磁爐煮食。

1. 陶瓷板
2. 腳座
3. 時間掣
4. 溫度及電力控制按鈕
5. 功能、溫度及電力顯示
6. 顯示燈
7. 開/關按鈕
8. 功能按鈕

功能

加熱

電磁爐已預設為加熱模式。

- 選擇「加熱」（HEAT）模式後，顯示器的「加熱」圖示會亮起。
- 「加熱」的預設功率為1500W，但您亦可按「向上」或「向下」箭咀按鈕調校熱力，最低300W，最高1800W。
- 在「加熱」模式下，您可選擇使用「時間掣」（TIMER）功能。

注意：基於安全理由，使用「時間掣」功能煮食時，請不要離開，並小心留意煮食情況。

嫩煎

- 按功能按鈕選擇「嫩煎」（SAUTÉ）模式。
  選擇「嫩煎」（SAUTÉ）模式後，顯示器的「嫩煎」圖示會亮起。
- 「嫩煎」的預設功率為1200W，只需按「向上」或「向下」箭咀按鈕便可調校溫度，最低300W，最高1800W。
- 在「嫩煎」模式下，您可按使用時間掣（TIMER）功能。

注意：基於安全理由，使用「時間掣」功能煮食時，請不要離開，並小心留意煮食情況。

油炸

- 按功能按鈕選擇「油炸」（FRY）模式。
- 選擇「油炸」（FRY）模式後，顯示器的「油炸」圖示會亮起。
- 「油炸」預設溫度為240°C，只需按「向上」或「向下」箭咀按鈕便可調整溫度，最低80°C，最高260°C。
- 在「油炸」模式下，您可按使用時間掣（TIMER）功能。

注意：基於安全理由，使用「時間掣」功能煮食時，請不要離開，並小心留意煮食情況。

煲水

這功能只適用於煲水。

- 按功能按鈕選擇「煲水」（BOIL）模式。
- 選擇「煲水」（BOIL）模式後，顯示器的「煲水」圖示會亮起。
- 預設功率為1500W。在「煲水」模式下，您不可調教電壓、溫度以及使用時間掣。
- 當水溫到達100°C時，會維持於該溫度。

煮飯

建議先洗米，然後加入適量清水(1份米加入2-2.5份水)，然後蓋上鍋蓋。您可因應個人口味調整水量。煮熟後把飯留在鍋內一會，可增加味道與口感。

- 按功能按鈕選擇「煮飯」（RICE）模式。
- 已預設煮飯時間為30分鐘。
- 在「煮飯」模式下，您可根據米及水的份量用時間掣（TIMER）調校時間長短。

注意：基於安全理由，使用「時間掣」功能煮食時，請不要離開，並小心留意煮食情況。

煲湯

- 按功能按鈕選擇「煲湯」（SOUP）模式。
- 選擇這個模式後，顯示器的「煲湯」圖示會亮起。
- 煮沸前「煲湯」模式的預設功率為1500W。電滋爐發熱並控制煮食模式：預熱至煮沸，然後切換至兩小時的燜燉模式。（如果溫度中途下降，電磁爐會自動斷電和開啟，以保持溫度）。
- 燜燉模式完成後會進入保溫模式。
- 保溫程式可維持達兩小時，然後自動關機（如果溫度在保溫中途下降，電磁爐會自動斷電和開啟，以保持溫度）。只需按一下「開/關」按鈕，便可取消保溫功能。

燜燉

- 按功能按鈕選擇「燜燉」（STEW）模式。
- 選擇這個模式後，顯示器的「燜燉」圖示會亮起。
- 「燜燉」模式的預設功率為1200W，只需按調校火力的按鈕，最低300W，最高1800W，便可調校火力。
- 在這個模式下，您可使用「時間掣」（TIMER）功能，設定煮食時間。

注意：基於安全理由，使用「時間掣」功能煮食時，請不要離開，並小心留意煮食情況。

燒烤

- 按功能按鈕選擇「燒烤」（BARBECUE）模式。
- 選擇這個模式後，顯示器的「燒烤」圖示會亮起。
- 「燒烤」模式的預設溫度為240˚C，只需按調校溫度的按鈕，最低160˚C，最高240˚C，便可調校溫度。
- 在這個模式下，您可使用「時間掣」（TIMER）功能，設定煮食時間。

注意：基於安全理由，使用「時間掣」功能煮食時，請不要離開，並小心留意煮食情況。

注意事項

使用本產品前，請小心閱讀說明書，並遵照說明書指示使用本產品。請妥善保存說明書，以便日後參考。

安全指引

- 本產品符合現行安全條例規定。
- 請檢查插頭的電壓是否與電磁爐上列明的電壓相同(只能用交流電)。
- 要緊記不同國家及地區有不同的安全標準。如果產品於購買國家以外地區使用，請將產品送到認可的售後服務站檢查。
- 本產品設計只供家居使用。任何商業、不正當使用或不依照說明使用而引致損壞，製造商對此不負上任何責任，產品也不在保養範圍內。

連接電源時要注意的事項

- 在以下情況切勿使用本產品：
  -如電線損壞；
  -如產品曾掉落地上、有明顯的損壞或不能正常操作；在此情況下必須將產品送往認可的售後服務中心檢查，以免發生危險。
- 本產品必須連接接地電插頭。
- 請勿使用拖板。如您明白所需承擔的風險後仍需使用拖板，請使用符合安全規格的拖板。拖板必須備接地電插頭，及切合此產品的功率。
- 切勿讓電線接觸電磁爐溫熱的部份。
- 切勿讓電線懸著，應小心放好。
- 切勿以拉扯電線的方式切斷電源。

使用時要注意的事項

- 使用本產品時請勿走開，以免發生意外。
- 請放在遠離兒童的地方。
- 本產品不適合兒童使用，而身體或精神狀態欠佳人士，在沒有協助或監督的情況下，切勿使用本產品。
- 移動或清潔前應確保產品已完全冷卻。
- 切勿用水或其他液體浸濕產品，以防觸電。
- 切勿在室外使用本產品，應把產品存放於乾爽的地方。
- 把產品放在平穩、遠離火源，如焗爐、電爐或煤氣爐。產品應放置在離牆身至少10厘米的地方。
- 使用時，切勿把電磁爐放在鐵面上(如鐵板、鐵桌面等)。
- 切勿使用鋁紙煮食，也不可把鋁包裝的產品放在電磁爐面上，以免損壞爐面。
- 切勿把產品放近易燃物品，如窗簾、門簾、布簾等。
- 電磁爐在使用過程中是不會產生熱力的，但煮食器具可能會把熱傳到瓷板，因此煮食時和煮食後應避免觸摸爐身。
- 使用時，請勿觸摸電磁爐熱的部分。請使用隔熱把柄提取電磁爐。電磁爐應遠離所有鐵器（如刀、叉等），以免把熱力傳到鐵器。
- 切勿堵塞電磁爐的通風口或入氣口。
- 切勿把鐵片直接放在電磁爐面上。
- 切勿把空容器加熱。
- 假如電磁爐著火，切勿用水撲熄。可用濕布滅火。
- 罐頭食物未開封前切勿加熱。
- 使用後請清潔。
- 如果瓷板受損或破裂，請即拔下插頭，並聯絡認可的維修中心。
- 只可透過原廠配件的維修中心修理本產品。
- 本產品設計只供家居使用。任何商業、不正當使用或不依照說明使用而引致損壞，製造商對此不負上任何責任，產品也不在保養範圍內。

愛護環境！



ⓘ 本產品有些材料可以循環再造。

➲ 請將產品棄置在指定的垃圾收集站。

S.A.S. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226 • REF. 5082731